



✂ **Para hacer la tarjeta, imprime a doble cara y recorta por la línea punteada.**



BROWNIES CON LACASITOS

Ingredientes incluidos

- 220 g. de azúcar moreno
- 100 g. de harina de trigo
- 50 g. de cacao en polvo
- 120 g. de lacasitos de colores
- ½ cucharita de levadura

Ingredientes por añadir

- 3 huevos
- 175 g. de mantequilla (temperatura ambiente)
- 1 cucharita de esencia de vainilla

Precalienta el horno a 160°.

En una batidora eléctrica, ablanda la mantequilla. Sin pararla, añade los huevos uno a uno hasta que estén integrados.

Separa los lacasitos en un bowl.

Ve añadiendo los ingredientes por capas. Espera a que cada capa se integre por completo para echar la otra. Al final añade los lacasitos manualmente y remueve.

Extiende la mezcla en un recipiente de 25x25 cms aproximadamente. Hornea a 160° durante 30 minutos. No te sobrepases en el horneado para no resecaarlos. ¡Disfrútalos!

www.LAcuchara DE MIS RECETAS.com

