

Brownie de nueces pecanas y caramelo con Werther's Original



www.werthers-original.es

Ingredientes

- 220 g de nueces pecanas troceadas
- 1 sobre del preparado para Brownie a elegir
- 1 cucharada sopera de agua
- 1 cucharada pequeña de extracto de vainilla
- 25 unidades (unos 306 g) de Caramelo Clásico Werther's Original
- Helado de vainilla (opcional)

Tiempo de preparación

- 90 minutos

Cantidad

- 24 porciones

1 bandeja para horno de 33 cm x 22 cm aprox.

Instrucciones

- 1.** Precalentar el horno a 180 °C por la parte superior e inferior.
- 2.** Engrasar el fondo de la bandeja para horno..
- 3.** Preparar la mezcla del Brownie siguiendo las instrucciones del preparado.
- 4.** Trocear las nueces pecanas e incorporar la mitad a la mezcla para el interior del Brownie.
- 5.** Verter la mezcla de forma uniforme en la bandeja y hornear siguiendo las instrucciones del preparado para Brownie. Dejar enfriar 10 minutos.
- 6.** Derretir los caramelos con una cucharada de agua en una cacerola a fuego lento, removiendo a menudo.
- 7.** Retirar el caramelo del fuego y añadir el extracto de vainilla.
- 8.** Verter el caramelo sobre el Brownie en forma de zigzag.
- 9.** Colocar el resto de nueces pecanas troceadas sobre el caramelo para decorar el exterior del Brownie.
- 10.** Cortar el Brownie en pequeñas porciones rectangulares y acompañar con helado de vainilla si se desea. Servir y disfrutar.

Consejo

- Los brownies de nueces pecanas están listos para servir (sugerencia: decorar con helado de vainilla).