

Brownie de chocolate y caramelo con Werther's Original



www.werthers-original.es

Ingredientes

- 150 g de chocolate con leche para fundir
- 150 g de chocolate negro para fundir
- 100 g de mantequilla
- 3 huevos
- 200 g de azúcar moreno
- Una pizca de sal
- 150 g de harina
- 50 g de cacao sin azúcar
- 75 g de avellanas molidas
- 1/2 sobre de levadura
- 16 unidades (unos 80 g) de Caramelo Blando Werther's Original

Tiempo de preparación

- 90 minutos

Cantidad

- 20 unidades

Paso a paso

- 1.** Trocear todo el chocolate y fundirlo con la mantequilla al baño María o en el microondas. Dejar que la mezcla se enfríe ligeramente.
- 2.** Precalentar el horno a 180 °C por la parte superior e inferior.
- 3.** Mezclar los huevos con el azúcar y una pizca de sal y montarlos con el batidor de varillas hasta que estén espumosos. La mezcla debe doblar su volumen y adquirir un color beige claro. Incorporar poco a poco el chocolate aún líquido y enfriado. A continuación, añadir la harina, el cacao, las avellanas y la levadura.
- 4.** Forrar una bandeja para hornear de unos 20 cm. x 25 cm. aproximadamente, con papel de horno. Extender la masa uniformemente por encima del papel y alisarla. Distribuir los caramelos Werther's de forma homogénea en la masa. Hornear el Brownie de 35 a 45 minutos. La masa debe quedar húmeda por dentro una vez cocida.
- 5.** Dejar enfriar y luego cortar en pequeñas porciones rectangulares para servir.