

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Amo la mezcla de chocolate y menta!!!! Mas que la menta el peppermint, es que es la menta mas rica para mi gusto! Es suave y no pica, da esa frescura necesaria que siempre se agradece!

Si hay alguien que sepa de productos nuevos de supermercados, esa soy yo! Me los recorro completos buscando inspiración, cuando vi estos chocolates en el Lider no resistí la tentación, los compre y pensé.....algo se me tiene que ocurrir, así que pensando y pensando se me ocurrió esta idea, brownies de mezcla preparada con estos chocolates, para hacerle un upgrade a un brownie literalmente de caja!

Como el tiempo falta en estas fechas esta receta es para la flojera.....se hacen los brownies siguiendo las instrucciones de la caja y se le ponen estos chocolates para hacerlos entretenidos y quedar como Reina, como digo yo la vida no viene dulce, hay que hacérsela dulce!

Así que no hay excusas, solo hay actitud y cocinar, se los digo que se los van a agradecer tanto, que el esfuerzo va a haber valido la pena!

## Brownie Navideño Ultra Fácil

### Receta

1 caja de mezcla para brownie

todos los ingredientes que pide la caja

1 caja de chocolates, peppermint bark (los venden en el LIDER)

Hacer el brownie según las instrucciones de la caja, mi secreto es forrar el molde con papel aluminio y mucho aceite en spray. Poner los chocolate sobre la masa, ver la foto los pongo separados en filas, luego hornear de 20 a 25 minutos no mas para que no se endurezcan tanto. Al insertar un mondadientes este tiene que salir con un poco de masa, pero no mojada. Dejar enfriar completamente y cortar en cuadrados, tratar de cortar alrededor de los chocolates para que cada pedazo tenga un chocolate en su interior. Ojo que los chocolates se hundan, al cocinar el brownie, no hay problema por que no se derriten!