

www.lavidaesdulce.net

Brownies de Oreo

120 grs. de chocolate de leche cortado en cubitos (puede ser amargo también, o mezcla de ambos)

3/4 taza de mantequilla

1-3/4 taza de azúcar

3 huevos

1 cda. de extracto de vainilla

2 cdas. de chocolate amargo en polvo

1 taza de harina sin polvos de hornear

16 oreos

Precalentar el horno a 180 grados, preparar un molde de 23x23 cm. con papel aluminio y aceite en spray, reservar.

En un bol que pueda ir al microondas poner el chocolate picado con la mantequilla, derretir en intervalos de a 30 segundos, parar y revolver, a los 60 segundos mi chocolate ya estaba derretido. Agregar el azúcar al chocolate derretido, revolver bien y agregar los huevos, la vainilla, el chocolate amargo, revolver todo muy bien hasta formar una pasta homogénea. Por último incorporar el harina, revolver y listo!

Poner la mitad de la mezcla en el molde reservado, luego poner las galletas oreo en fila (ver foto), por último poner la otra mitad de la mezcla sobre las galletas.

Llevar al horno por 30 minutos, o hasta que un mondadientes enterrado al medio del brownie salga seco.