



## BROWNIES TIPO SMORES

### Ingredientes:

#### Base

2 tazas de galletas tipo Marías molidas

$\frac{3}{4}$  taza de mantequilla, fundida

#### Masa

1 taza de azúcar

1  $\frac{1}{4}$  tazas de azúcar mascabado

$\frac{3}{4}$  taza de mantequilla derretida

3 huevos

1 cucharadita de vainilla

1 cucharadita de polvo para hornear

1 pizca de sal

3 tazas de harina de trigo

1  $\frac{3}{4}$  tazas de chispas de chocolate

1  $\frac{3}{4}$  tazas de bombones mini

---

## Procedimiento:

Horno Precalentado a 200C

Cubre la superficie de un molde para horno rectangular con papel encerado. Reserva.

Mezcla las galletas molidas con la mantequilla fundida hasta formar una pasta. Cubre la superficie del molde y reserva.

En la batidora agrega el azúcar, el azúcar mascabado, la mantequilla fundida, los huevos y la vainilla; mezcla perfectamente.

Aparte mezcla en un recipiente el polvo para hornear, la sal y la harina de trigo. Agrégalos a la batidora previamente cernidos. Mezcla hasta incorporar todos los ingredientes y formar una masa. Por último, agrega 1 taza de chispas de chocolate y 1 taza de bombones; vuelve a mezclar hasta integrarlos por completo.

Vierte en el molde delicadamente para evitar que se levante la base de galleta. Para terminar decora con el resto de las chispas y bombones.

Hornea durante 50 min.a 180C . Retira del horno y desmolda con cuidado. Deja entibiar ligeramente y corta en recuadros pequeños.

Deja enfriar por completo y ofrece.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Consejo: Puedes ofrecerlos tibios y quedan deliciosos!!!

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	50 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Medio
<b>Porciones:</b>	10-12