



Brochetas fruta/chocolate/brownie

Tiempo de preparación: 20 mins / tiempo de cocción: 35 mins/ Para 6 personas.



Ingredientes

- 1 tableta de chocolate de 200g
- 2 huevos
- 50g de azúcar
- 60g de harina
- 60g de mantequilla
- 15g de avellanas enteras
- 2 naranjas
- 12 fresas u otra fruta de temporada
- 1 plátano y medio.

Material

- Una báscula para pesar los ingredientes
- Una ensaladera
- Un vaso dosificador
- Un batidor
- Una espátula
- Una tabla para cortar
- Moldes para pastelería
- Pinchos para brochetas

Pasos a seguir

- Precalentar el horno a Termostato 7 (210 ° C)
- En una ensaladera, despedazar el chocolate y añadir la mantequilla. Calentar durante 2 minutos al microondas a 500W. Añadir los huevos, el azúcar, la harina y las avellanas aplastadas.
- Verter la masa en un molde para pastel previamente engrasado con mantequilla y hornear durante 35 mins.
- Cortar los plátanos en rodajas gruesas, pelar y cortar las naranjas.
- Lavar las fresas
- Cortar el brownie en cuadrados grandes
- Alternar sobre los pinchos para brochetas las frutas con los trozos de brownie.