



Brownie de oreo amb gelat de xocolata

Recepta del Blog de cuina de la Dolorss

Aquest és un mos dolç amb xocolata que cal menjar poc a poc per assaborir-lo i sobretot si s'acompanya amb un bon [gelat de xocolata \(aquí\)](#).

Ingredients per a 6 -8 persones:

150 gr. de xocolata negra o fondant

80 gr. de mantega

50cc. de nata per muntar

2 ous

100 gr. de sucre

1 culleradeta de llevat

40 gr de farina

10 galetes dobles oreo

[Gelat de xocolata \(aquí\)](#)

Rebutgeu la part blanca central de les galetes oreo.

Tritureu molt fines 5 galetes. La resta trossegeu-les amb els dits.

Tamiseu el llevat i la farina. Reserveu.

En un recipient apte per a microones barregeu la mantega i la xocolata a trossos, escalfeu a mitja potència per espai d'un minut i remeneu bé fins desfer.

Afegiu la nata, integrar-la bé. Reserveu.



Guia Balaguer
RAMON LULL, 8
25600 Balaguer (Lleida)
622229236 info@guiabalaguer.cat



Bateu els ous i el sucre uns 2-3 minuts o fins que estiguin escumosos, afegiu la barreja de mantega i xocolata fosos, remeneu.

Afegiu la farina i el llevat i remeneu amb cura.

Poseu les galetes oreo polvoritzades. Remeneu bé.

Esteneu aquesta massa en una plata rectangular untada amb mantega enfarinada.

Poseu a sobre els trossets de galeta oreo, pressioneu una mica perquè s'introdueixin a la massa i enforneu a 180 ° durant uns 20 minuts.

Traieu del forn, deixeu temperar, desemmotlleu, talleu i serviu amb una mica de gelat de xocolata.



<http://blogdecuina.blogspot.com.es/>