

REPOSTERÍA Y DECORACIÓN



Brownie y Brazo de reina

ESCUELA

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

BROWNIE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 250 gr de harina
- 175 ml de aceite
- 100 ml de crema
- 250 gr de azúcar
- 65 gr de cacao en polvo
- 4 huevos
- Una cucharadita de polvo de hornear
- Vainilla al gusto
- 250 chocolate para decorar

ASÍ SE HACE:

En un recipiente se coloca la crema con el cacao el aceite el azúcar los huevos la vainilla y mezclamos con batidora unos minutos luego agregamos la harina con el polvo y mezclamos.

Colocamos la mezcla en el horno por 28 min a 150 °c

BRAZO DE REINA

INGREDIENTES:

- 250 gr de harina
- 250 gr de azúcar
- 10 huevo
- Vainilla al gusto
- Manjar a gusto

ASÍ SE HACE:

Se utilizará un bizcochuelo de su preferencia el profesor indicará su elaboración en clases.