

Una receta rápida y fácil: Brownies de chocolate irresistibles sin encender el horno

07/11/2024



¿Antojo de un brownie de chocolate pero no quieres encender el horno? ¡Tenemos la solución perfecta para ti! Con esta receta súper fácil y rápida, podrás disfrutar de un postre delicioso y cremoso sin complicaciones. Lo mejor de todo es que solo necesitas 4 ingredientes que seguramente tienes en tu alacena.

Ingredientes:

- 200 gramos de galletas dulces (tipo Oreo o María)
- 100 gramos de manteca
- 100 gramos de chocolate con leche
- 1 lata de leche condensada

Preparación:

1. **Tritura las galletas:** Coloca las galletas en una bolsa y tritúralas hasta obtener una textura similar a la arena.
2. **Derrite el chocolate y la manteca:** En un recipiente apto para microondas, derrite el chocolate y la manteca a potencia media, removiendo cada 30 segundos para evitar que se queme.
3. **Mezcla todos los ingredientes:** En un bowl, mezcla las galletas trituradas con el chocolate derretido y la leche condensada hasta obtener una masa homogénea.
4. **Arma el brownie:** Vierte la mezcla en un molde rectangular y presiona bien para compactar.
5. **Refrigera:** Lleva el molde a la heladera por al menos 2 horas, o hasta que esté firme.
6. **¡A disfrutar!** Una vez frío, corta en cuadrados y ¡ilisto para saborear!

Tips:

- **Personaliza tu brownie:** Agrega nueces picadas, chips de chocolate o pasas de uva para darle un toque extra de sabor.
- **Moldes:** Puedes utilizar cualquier molde rectangular que tengas a mano.
- **Tiempo de refrigeración:** El tiempo de refrigeración puede variar según el tamaño del molde y la temperatura de tu heladera.

¿Por qué nos encanta esta receta?

- **Rápida y fácil:** Ideal para preparar un postre de último momento.
- **Pocos ingredientes:** Con solo 4 ingredientes básicos, tendrás un brownie delicioso.

- **Versátil:** Puedes adaptarla a tus gustos agregando diferentes ingredientes.
- **Sin horno:** Perfecta para los días calurosos o si no tienes horno disponible.

¡Anímate a probar esta receta y sorprende a tus invitados con un postre irresistible!



Adaptaciones:

- **Para un toque más saludable:** Puedes utilizar galletas integrales, chocolate amargo y leche condensada light.
- **Para una versión vegana:** Utiliza manteca vegetal, chocolate vegano y leche condensada vegana.