

Pizza brownie con crema y frutas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 8

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pizza-brownie-con-crema-y-frutas>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Engrase una fuente para pizza ronda con borde con aceite en aerosol, reserve. (También puede utilizar los moldes para pizza redondo desechables). En un tazón mediano, combine el polvo de brownie, los huevos, el agua y el aceite. Revuelva bien. Vierta la mezcla en el molde engrasado y extender uniformemente con una espátula. Hornear durante unos 25 minutos, o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Retire el brownie del horno y dejar enfriar completamente en el molde sobre una rejilla de alambre. En un tazón mediano, bata el queso crema el y azúcar impalpable hasta que quede suave. Extender uniformemente sobre la parte superior del brownie ya frío. Cortar las bananas y rociarlas con el jugo de limón para preservar el color y que no se pongan negras. Colóquelas de manera uniforme sobre la parte superior de la capa de queso crema. Espolvorear con las fresas y los arándanos. Cortar en trozos y servir inmediatamente con una cucharada de crema batida.

Ingredientes

- 1 paquete/s Polvo para brownie
- 2 Huevos
- 1/4 taza/s Agua
- 1/2 taza/s Aceite vegetal
- 225 gramo/s Queso Crema
- 1/2 taza/s Azúcar impalpable
- 2 Bananas
- 1 poco Jugo de limón
- 1-1/5 taza/s Frutillas cortadas en cubitos
- 1/2 taza/s Arándanos
- 225 cc. Crema de leche batida

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Frutas, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Postre, Dulces

