

BROWNIES CONSULTANA

INGREDIENTES

- 15 galletas Sultana.
- 1 bolsa de mezcla para Brownies marca Corona.
- 1 huevo
- 140g de margarina(7 cucharadas soperas)
- 50ml de agua
 (4 cucharadas soperas)



- 1. Precalienta el horno a 180 °C.
- 2. Parte en trozos medianos las galletas Sultana.
- 3. Prepara la mezcla de los brownies Corona según las instrucciones del empaque.
- 4. Vierte la mezcla en un molde engrasado e inserta la mitad de las galletas Sultana partidas (deben quedar cubiertas con la mezcla).
- **5.** Ubica el resto de galletas Sultana encima de la mezcla y tapa con papel aluminio.
- 6. Hornea y a los 15 minutos retira el papel aluminio. Continúa horneando hasta que al insertar un palillo en el centro este salga limpio.
- 7. Deja enfriar, porciona y disfruta.