



Adventurefuls® Caramelo Frasco de Brownie

Listo en 2 1/2 horas
Rinde 6 porciones



Lo que necesitas

Ingredientes

Capas de brownie:

Mezcla para brownie de chocolate

Ingredientes de la mezcla para brownie de chocolate (según el paquete)

Capas de flan de queso crema batido:

8 oz de queso crema

1 taza de azúcar

Envase de 8 oz de crema batida

Capa de galleta:

8 galletas Adventurefuls®, finamente picadas

Betún de chocolate con leche

Capa de la cobertura:

6 galletas Adventurefuls

Salsa de caramelo salado con chocolate

1/2 taza de nuez picada (opcional)

Utensilios

Molde para hornear de 9x13

7 frascos Mason (8 oz) o vasos largos (8 oz)

2 tazones medianos para mezclar

Plato pequeño

Espátula

Manga pastelera

Batidora de mano

Cortadores de galletas redondos (opcional)

Instrucciones

1. Prepara las capas:

Prepara la mezcla para brownie según las instrucciones del paquete. Hornea la mezcla para brownie en un molde para hornear de 9x13 y déjala a un lado. Mezcla el queso crema y el azúcar en un tazón para mezclar. Bate con la batidora de mano hasta que la mezcla quede suave. Agrega la crema batida y mezcla hasta que quede suave. Coloca el flan en una manga pastelera y déjala a un lado.

2. Endulza el frasco:

Voltea boca abajo los frascos Mason o vasos largos y gira el borde en el betún de chocolate. Coloca las galletas finamente picadas en un plato aparte. Voltea boca abajo los frascos y gira el borde con betún en las Adventurefuls finamente picadas para que se cubra el betún. Presiona ligeramente para asegurarte de que las migas queden pegadas. Sacude el exceso de migas. Pon los frascos en su posición normal y pon salsa de caramelo en el fondo de cada frasco.

3. Arma el frasco:

Corta 12 círculos de brownie del tamaño de la boca del frasco y colócalos en el fondo. Utiliza otro frasco del mismo tamaño como cortador de galletas. Con la manga pastelera añade una capa de flan sobre la capa de brownie. Repite las capas de brownie y flan en cada frasco.

4. Dale el toque final:

Rocía la capa superior con salsa de caramelo. Adorna con las Adventurefuls. Agrega nueces picadas si lo deseas. Refrigera durante 1 hora antes de servir.
¡A disfrutar!

Receta cortesía de Greater Chicago y Northwest Indiana Girl Scouts