



# Brownie de azúcar fantasía

• CON PASAS & FRUTAS ROJAS •

## Ingredientes

### Brownie

- 220 g de **azúcar fantasía Chango**
- 2 huevos
- 1 pizca de sal fina
- 100 g de manteca
- 200 g de chocolate semi-amargo
- 80 g de crema de leche
- 120 g de harina
- 100 g de pasas de uvas

### Crumble

- 120 g de harina
- 50 g de **azúcar Chango**
- 80 g de manteca
- 100 g de frutos rojos (arándanos, frambuesas, grosellas)
- **Azúcar impalpable Chango** para espolvorear

## Preparación

### Brownie

Batir los huevos con el **azúcar fantasía Chango** y la sal fina • Picar y fundir el chocolate con la manteca y agregar a la mezcla • Finalmente agregar la crema y la harina tamizada • Colocar en un molde de 22 x 22 cm • Alisar • Distribuir las pasas de uva por encima.

### Crumble

Unir con las manos la harina, el **azúcar Chango** y la manteca • Formar una pasta • Luego desgranar y enfriar • Distribuir la mitad de los grumos del crumble congelado por encima y luego distribuir los frutos rojos • Completarlo con el resto del crumble por encima y antes de ir al horno, espolvorear con el **azúcar impalpable Chango** • Hornear a 180°C de 18 a 20 minutos.