

SANDWICH DE BROWNIES CON HELADO

Ingredientes

- 1 taza de aceite
- 2 tazas de azúcar granulada
- 4 huevos grandes
- 6 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 1 1/2 tazas de harina para todo uso
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- Helado de vainilla, ablandado



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350 grados F (180 C) y prepara un molde para hornear de 18"x13" con papel de hornear (papel manteca), deja aparte.
2. En un recipiente grande, agrega el azúcar y el aceite y revuelve hasta que se combinen.
3. Agrega los huevos uno a la vez, mezclando bien después de agregar cada huevo. Incorpora el cacao en polvo y mezcla, agrega la sal, harina y vainilla y revuelve hasta que se combinen. Vierte la masa en el molde que tenias listo y extiende en una capa uniforme.
4. Hornea durante 15-20 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio. Retirar del horno y dejar enfriar por completo.
5. Una vez que se enfríe, tira con cuidado del papel pergamino para sacar los brownies del molde. Corta una línea en el centro para cortar los brownies por la mitad, al estilo de una hamburguesa, creando dos lados grandes e iguales.
6. Separa las piezas (uso unas tijeras para cortar el papel pergamino por la mitad).
7. Extiende el helado ablandado sobre la parte superior de una de las capas, coloca la otra capa de pastel encima, creando un sándwich de helado de brownie. Congelar durante varias horas.
8. Una vez bien congelado, cortar en cuadraditos y servir. Guardarlos en el congelador.