

## MINI BROWNIES DE DULCE DE LECHE

### Ingredientes:

- 1/2 taza de harina de trigo
- 1/4 taza de cacao en polvo sin azúcar
- 1/2 cdta de polvo de hornear
- Una pizca de sal
- 1/3 taza de mantequilla derretida
- 1/2 taza de Natuvia Granulado
- 2 huevos
- 1 cdta de extracto de vainilla
- 1/4 taza de dulce de leche

## Preparación:

1. Precalentá el horno a 180°C (350°F). Prepará un molde para cupcakes.
2. Mezclá la harina, cacao en polvo, polvo de hornear, Natuvia Granulado y sal en un tazón. Reservá.
3. En otro tazón, combiná la mantequilla derretida con los huevos, la vainilla y mezclá bien.
4. Incorporá la mezcla de ingredientes secos a la mezcla de ingredientes húmedos. Mezclá hasta obtener una masa uniforme.
5. Vertí la mitad de la masa en el molde para mini brownies.
6. Colocá pequeñas porciones de dulce de leche sobre la masa en cada espacio del molde.
7. Cubrí el dulce de leche con el resto de la masa de brownie.
8. Horneá durante 15-20 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro, salga limpio o con migas húmedas.
9. Dejá enfriar en el molde antes de sacar los mini brownies.