



# Brownie cheesecake

*con coulis  
de frambuesa*

## Ingredientes:

### brownie:

- 237 gr de azúcar
- 115 gr de azúcar moreno
- 72 gr de cacao en polvo sin azúcar
- 77 gr de harina
- 1/2 cucharadita de sal
- 4 huevos
- 225 gr de mantequilla derretida

cheesecake:

- 225 gr de queso de untar
- 60 gr de azúcar
- 1 huevo grande
- 30 gr de harina
- 100 gr de coulis de frambuesa

Preparación:

brownie:

Mezclamos la harina junto con el cacao y la sal.  
Reservamos.

Batimos los huevos durante 4 minutos. Añadimos los azúcares y seguimos batiendo. A continuación la mantequilla derretida y por último los ingredientes solidos que hemos preparado anteriormente.

cheesecake:

Batimos el queso junto con el azúcar. Añadimos el huevo y finalmente la harina.

montaje:

Engrasamos un molde -en mi caso, redondo de 26 cm de diámetro-, vertemos la masa de brownie. En el centro vertemos la masa de queso y con la ayuda de un cuchillo o una espátula mezclamos ligeramente. Por último vertemos el coulis de frambuesa y mezclamos como antes.  
Horneamos a 180° (yo con aire), durante 45 minutos.

con las zarpas en la masa