



CHEESECAKE-BROWNIE
con Baileys

Ingredientes para un molde de 19x20:

capa de brownie:

115 gr de mantequilla con sal

185 gr de azúcar

2 huevos de gallinas felices tamaño M
aproximadamente

2 cucharadas de Baileys

100 gr de harina

75 gr de cacao en polvo 0% materia grasa

1 cucharada de café expreso instantáneo

capa de queso:

250 gr de queso de untar a temperatura
ambiente

75 gr de azúcar

2 huevos de gallinas felices tamaño M
aproximadamente

2 cucharadas de Baileys

Preparación:

Precalentamos el horno a 180° y forramos el

molde escogido con papel de hornear.

capa de brownie:

Mezclamos la harina, el cacao y el café instantáneo. Tamizamos y reservamos.

Derretimos la mantequilla. Añadimos el azúcar y batimos. Añadimos los huevos uno a uno, integramos. Finalmente, incorporamos el Baileys.

Agregamos los ingredientes secos, mezclamos y vertemos en el molde. Reservamos.

capa de queso:

Batimos el queso crema junto con el azúcar.

Añadimos los huevos uno a uno. A continuación, el Baileys.

Vertemos la masa encima de la capa de chocolate.

Horneamos a 180° durante 30-35 minutos.

Dejamos enfriar y refrigeramos al menos durante 6 horas.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

