

# Brownies con Salsa de Chocolate en Capas

## Cómo preparar Brownies en Capas

- Mide y coloca los ingredientes por capas, en el orden listado a continuación, dentro de la Botella Tupperware® Eco para Agua de 25 oz/750 mL.
- Cierra bien la botella.
- Adjunta una tarjetita de regalo con los ingredientes e instrucciones.

## Ingredientes para los Brownies en Capas con Salsa de Chocolate

½ taza de cocoa                      2/3 taza de azúcar  
1 taza de caramelos M & M®        2/3 taza de azúcar morena  
1 taza más 2 Cucharadas de harina

Para preparar los brownies, combina los ingredientes secos en la Jarra Mix-N-Stor® Plus con:

1 cucharadita de vainilla            2/3 tazas de aceite  
3 huevos                                ½ taza de nueces, opcional

Vierte en el Recipiente Vent 'N Serve™ Grande Llano ligeramente engrasado. Cocina en el microondas sin tapar, en potencia Alta por 9 minutos, y deja enfriar. Corta con la espátula. O calienta el horno a 350° F/176° C. Vierte en un molde para hornear de 9 x 13"/23 x 33 cm ligeramente engrasado y hornea por 40-45 minutos. Usa un palito de dientes para probar si está listo.

*Esta receta no ha sido probada por la Cocina de Prueba de Tupperware.*

# Brownies con Salsa de Chocolate en Capas

## Cómo preparar Brownies en Capas

- Mide y coloca los ingredientes por capas, en el orden listado a continuación, dentro de la Botella Tupperware® Eco para Agua de 25 oz/750 mL.
- Cierra bien la botella.
- Adjunta una tarjetita de regalo con los ingredientes e instrucciones.

## Ingredientes para los Brownies en Capas con Salsa de Chocolate

½ taza de cocoa                      2/3 taza de azúcar  
1 taza de caramelos M & M®        2/3 taza de azúcar morena  
1 taza más 2 Cucharadas de harina

Para preparar los brownies, combina los ingredientes secos en la Jarra Mix-N-Stor® Plus con:

1 cucharadita de vainilla            2/3 tazas de aceite  
3 huevos                                ½ taza de nueces, opcional

Vierte en el Recipiente Vent 'N Serve™ Grande Llano ligeramente engrasado. Cocina en el microondas sin tapar, en potencia Alta por 9 minutos, y deja enfriar. Corta con la espátula. O calienta el horno a 350° F/176° C. Vierte en un molde para hornear de 9 x 13"/23 x 33 cm ligeramente engrasado y hornea por 40-45 minutos. Usa un palito de dientes para probar si está listo.

*Esta receta no ha sido probada por la Cocina de Prueba de Tupperware.*

# Brownies con Salsa de Chocolate en Capas

## Cómo preparar Brownies en Capas

- Mide y coloca los ingredientes por capas, en el orden listado a continuación, dentro de la Botella Tupperware® Eco para Agua de 25 oz/750 mL.
- Cierra bien la botella.
- Adjunta una tarjetita de regalo con los ingredientes e instrucciones.

## Ingredientes para los Brownies en Capas con Salsa de Chocolate

½ taza de cocoa                      2/3 taza de azúcar  
1 taza de caramelos M & M®        2/3 taza de azúcar morena  
1 taza más 2 Cucharadas de harina

Para preparar los brownies, combina los ingredientes secos en la Jarra Mix-N-Stor® Plus con:

1 cucharadita de vainilla            2/3 tazas de aceite  
3 huevos                                ½ taza de nueces, opcional

Vierte en el Recipiente Vent 'N Serve™ Grande Llano ligeramente engrasado. Cocina en el microondas sin tapar, en potencia Alta por 9 minutos, y deja enfriar. Corta con la espátula. O calienta el horno a 350° F/176° C. Vierte en un molde para hornear de 9 x 13"/23 x 33 cm ligeramente engrasado y hornea por 40-45 minutos. Usa un palito de dientes para probar si está listo.

*Esta receta no ha sido probada por la Cocina de Prueba de Tupperware.*

# Brownies con Salsa de Chocolate en Capas

## Cómo preparar Brownies en Capas

- Mide y coloca los ingredientes por capas, en el orden listado a continuación, dentro de la Botella Tupperware® Eco para Agua de 25 oz/750 mL.
- Cierra bien la botella.
- Adjunta una tarjetita de regalo con los ingredientes e instrucciones.

## Ingredientes para los Brownies en Capas con Salsa de Chocolate

½ taza de cocoa                      2/3 taza de azúcar  
1 taza de caramelos M & M®        2/3 taza de azúcar morena  
1 taza más 2 Cucharadas de harina

Para preparar los brownies, combina los ingredientes secos en la Jarra Mix-N-Stor® Plus con:

1 cucharadita de vainilla            2/3 tazas de aceite  
3 huevos                                ½ taza de nueces, opcional

Vierte en el Recipiente Vent 'N Serve™ Grande Llano ligeramente engrasado. Cocina en el microondas sin tapar, en potencia Alta por 9 minutos, y deja enfriar. Corta con la espátula. O calienta el horno a 350° F/176° C. Vierte en un molde para hornear de 9 x 13"/23 x 33 cm ligeramente engrasado y hornea por 40-45 minutos. Usa un palito de dientes para probar si está listo.

*Esta receta no ha sido probada por la Cocina de Prueba de Tupperware.*