

TUPPERCHEF

Rinde: 16 • Porción: 1 cuadrado

14  
minutos

PREPARACIÓN: 5 minutos  
COCCIÓN: 7-9 minutos

## Brownies marmoleados CON QUESO CREMA

1 cda. de mantequilla sin sal, derretida  
Mezcla para brownies de 18 oz/510 g (más ingredientes según las instrucciones de la caja)  
1 barra de 8 oz de queso crema, suavizada  
½ taza de azúcar granulado  
1 cda. de extracto de vainilla  
1 huevo

1. Engrasa el Molde UltraPro Cuadrado de 2 cuartos de galón/2 L con mantequilla derretida y ponlo a un lado.
2. En un tazón mediano, añade la mezcla de brownies con los ingredientes según la caja. Ponlo a un lado.
3. Coloca el queso crema, azúcar, extracto de vainilla y huevo en la base del Sistema Power Chef® con el accesorio de batir incorporado. Cierra el sistema y jala la cuerda hasta que todo esté bien mezclado.
4. Vierte ¾ de la mezcla de brownies en el Molde UltraPro Cuadrado, añade la mezcla de queso crema en el centro y luego vierte el resto de la mezcla de brownies encima.
5. Usando la espátula, arremolina la mezcla para crear el marmoleado decorativo.
6. Ponlo en el microondas y cocina por 7 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio. \*Si el centro está húmedo pero el brownie empieza a despegarse de los bordes, remuévelo del microondas y cúbrelo por 5 minutos para completar la cocción fuera.
7. Déjalo enfriar unos 5 minutos antes de servir. Guarda las sobras en el refrigerador.

Información nutricional (por porción):  
Calorías: 290 Grasa total: 19g Grasa saturada: 4.5g Colesterol: 40mg Sodio: 140mg  
Carbohidratos: 29g Fibra: 0g Azúcar: 7g Proteína: 3g Vitamina D: 1% Calcio: 2% Hierro:  
4% Potasio: 2%

fecha,  
tu  
fiesta

Tupperware®



PARA DEMOSTRAR



Molde UltraPro Cuadrado



Sistema Power Chef®



Accesorio para Batir del Power Chef®

OPCIONAL



Espátula de Silicona



Cucharas Medidoras



Tazas Medidoras



Tazón Thatsa®



Micro Jarras