

Bizcocho de chocolate con crema de cacahuete



- 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Divinely Decadent Brownie Mix o Devi-tishly Decadent Brownie Mix, preparado según las instrucciones del paquete
- $\frac{2}{3}$ taza de crema de cacahuete cremosa (no use natural o sin azúcar mantequilla de cacahuete)

- 1) Precaliente el horno a 350 ° F/ 177 ° C. Generosamente, rocíe una bandeja de 9 "x 13", con espray antiadherente.
- 2) Prepare la masa según las instrucciones del paquete y reserve.
- 3) Vierta $\frac{2}{3}$ de la mezcla de bizcocho en la bandeja de 9 "x 13". Con una cuchara o espátula, cucharee la mantequilla de cacahuete cremosa encima del relleno en la bandeja en tres (tres por fila a través de la anchura de la bandeja). Asegúrese de dejar un espacio entre las cucharadas.
- 4) Usando el mango de la cuchara de madera o un palillo, mueva el mango/palillo detrás y adelante en la bandeja, a lo largo, dando aspecto de mármol de la mezcla.
- 5) Sacuda suavemente la bandeja hacia adelante y hacia atrás para nivelar la masa.
- 6) Hornee los bizcochos en el centro del horno precalentado, hasta que un palillo insertado en el centro sale casi limpio, o con algunas migajas húmedas, unos 50-60 minutos. Los tiempos de hornear pueden variar con aparatos diferentes.
- 7) Permita los bizcochos se enfríen en la bandeja (aproximadamente 1 hora) antes de cortar con un cuchillo de plástico.

