

- Brownies -



INGREDIENTES

½ TAZA DE CHOCOLATE EN BARRA DE TU ELECCIÓN

□ DE TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO

½ CDA. DE CAFÉ INSTANTÁNEO

□ DE TAZA (1 ½ BARRAS) DE MANTEQUILLA SIN SAL DERRETIDA O ACEITE

UNA TAZA AZÚCAR REFINADA

¼ DE TAZA DE AZÚCAR MASCABADO

UNA CDTA. DE SAL

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

3 HUEVOS

½ TAZA DE HARINA

PROCEDIMIENTO

1. EN UN RECIPIENTE COLOCA EL CHOCOLATE PICADO Y EL CAFÉ INSTANTÁNEO.
2. AÑADE LA MANTEQUILLA DERRETIDA, TODAVÍA CALIENTE, Y DEJA REPOSAR 2 MINUTOS.
3. MEZCLA HASTA OBTENER UNA CONSISTENCIA UNIFORME Y LÍQUIDA Y RESERVA PARA USAR DESPUÉS.
4. EN OTRO RECIPIENTE MEZCLA EL AZÚCAR REFINADA CON EL MASCABADO.
5. AGREGA EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y LA SAL, REVUELVE HASTA INTEGRAR CON LA MEZCLA DE AZÚCARES.
6. AÑADE LOS HUEVOS UNO A UNO Y BATE HASTA TENER UNA MASA LÍQUIDA.
7. INTEGRA LA MEZCLA DE CHOCOLATE QUE HABÍAS RESERVADO ANTES Y CONTINÚA BATIENDO HASTA INCORPORAR TODO.
8. AGREGA LA HARINA Y COCOA POSTRELICIOSO PASÁNDOLAS POR UN COLADOR PARA EVITAR GRUMOS. BATE HASTA QUE TODA LA MEZCLA QUEDE BIEN INTEGRADA.
9. HORNEA POR 45 MINUTOS A 175 °C.
10. DÉJALOS ENFRIAR Y DECORA AL GUSTO.