- BROWNIES NAVIDEÑOS -

INGREDIENTES

1 barra de mantequilla + 2 cucharadas
1 ½ taza de azúcar
1 taza + 2 cucharadas de harina
¼ de taza de cocoa en polvo
1 taza de chocolate amargo derretido
1 cucharada de polvo de hornear
Un chorrito de Vainilla Molina
4 huevos
Caramelos de menta en forma de bastón
Caramelos y confetis para decorar

PROCEDIMIENTO

1. Precalienta el horno a 180°C (350ºF), enmanteca un molde de hornear, seguidamente forra con papel encerado.
2. Coloca en el bol de la batidora 1 barra de mantequilla derretida y 1 1/4 taza de azúcar, acrema, seguidamente agrega 3 huevos y el chocolate derretido (previamente frío), incorpora bien todos los ingredientes.

3. Agregar 1 taza de harina, la cocoa en polvo y el polvo de hornear, mezcla hasta que todo esté bien integrado, sin sobre batir los ingredientes. Reserva la mezcla.
4. Vierte en el molde de hornear la mezcla.
5. Hornea hasta que al insertar un palillo este salga limpio.
6. Retira del horno y deja enfriar completamente sobre una rejilla, desmolda y corta en forma de triángulos.
7. Inserta en la parte inferior un caramelo de menta en forma de bastón y decora con el resto de los caramelos.