- Brownies -



INGREDIENTES

1/2 TAZA DE CHOCOLATE EN BARRA DE TU ELECCIÓN

☐ DE TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO

1/2 CDA. DE CAFÉ INSTANTÁNEO

 \square de taza (1 $\frac{1}{2}$ barras) de mantequilla sin sal derretida o aceite

UNA TAZA AZÚCAR REFINADA

1/4 DE TAZA DE AZÚCAR MASCABADO

UNA CDTA. DE SAL

3 HUEVOS

1/2 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.