

## - Arbolitos navideños de brownie -



### INGREDIENTES

#### Para los brownies

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

6-10 BASTONES DE CARAMELO

SPRINKLES NAVIDEÑOS

### **Para el glaseado:**

2 ¼ TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

½ CDTA. DE CREMOR TÁRTARO O 1 ½ CDTAS. DE JUGO DE LIMÓN

6 CDAS. DE CLARA DE HUEVO PASTEURIZADA (PARA EVITAR RIESGOS DE SALMONELLA), LA PUEDES SUSTITUIR POR 10-12 CDAS. DE POLVO DE MERENGUE HIDRATADO CON AGUA TIBIA

COLORANTES AL GUSTO

## **PROCEDIMIENTO**

### **Para los brownies**

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, CÓRTALOS EN TRIÁNGULOS E INSERTA UN BASTÓN DE CARAMELO EN LA BASE.
- 11, DECORA CON EL GLASEADO Y SPRINKLES NAVIDEÑOS.

### **Para el glaseado:**

1. EN UN BOWL AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, EL CREMOR TÁRTARO Y LA CLARA DE HUEVO.
2. BATE PRIMERO DESPACIO PARA INTEGRAR, PUEDES USAR UNA CUCHARA O LA BATIDORA A VELOCIDAD BAJA.
3. UNA VEZ INTEGRADOS TODOS LOS INGREDIENTES BATE A ALTA VELOCIDAD HASTA TENER UNA CONSISTENCIA ESPONJOSA Y BLANCA. (APROX. 2-5 MIN).

4. SEPARA EN BOWLS MÁS PEQUEÑOS DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD DE COLORES QUE QUIERAS USAR EN LA DECORACIÓN.

5. AÑADE UNAS GOTITAS DE COLORANTE A CADA BOWL E INTEGRA CON UNA CUCHARA HASTA OBTENER UN COLOR UNIFORME.