

- Super fudge brownies -



INGREDIENTES

2 BARRAS DE CHOCOLATE OSCURO

$\frac{1}{4} + \frac{1}{2}$ DE TAZA DE CACAO EN POLVO, DIVIDIDO EN 2 BOWLS

1 CUCHARADA DE ESPRESSO EN POLVO

1 TAZA + $\frac{1}{4}$ DE MANTEQUILLA DERRETIDA

2 TAZAS DE AZÚCAR BLANCA

$\frac{1}{2}$ TAZA DE AZUCAR MORENO MASCABADO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

2 CDITAS DE SAL

6 HUEVOS

1 TAZA DE HARINA DE TRIGO

PROCEDIMIENTO

PRECALIENTA HORNO A 180° C Y PREPARA EL MOLDE CON PAPEL ENCERADO.

PICA LAS 2 BARRAS DE CHOCOLATE NEGRO Y MEZCLA CON:

1/4 DE TAZA DE CACAO EN POLVO

1 CUCHARADA DE ESPRESSO EN POLVO

1 TAZA Y 1/4 DE MANTEQUILLA DERRETIDA

Deja reposar SIN MEZCLAR todos los ingredientes por 2 minutos.

MEZCLA CON UN BATIDOR EN GLOBO.

En otro bowl combina:

2 TAZAS DE AZÚCAR BLANCA, 1/2 TAZA DE AZÚCAR MORENA, UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y 2 CDITAS DE SAL

En otro bowl quiebra

LOS 6 HUEVOS PARA VERTIRLOS MÁS FÁCILMENTE.

COMIENZA A BATIR LA MEZCLA DE AZÚCARES Y AGREGA LOS HUEVOS 1 POR UNO.

MUY IMPORTANTE: Bate por 10 minutos.

1. CONTINÚA BATIENDO Y AGREGA LA MEZCLA DE CHOCOLATE QUE SE HIZO AL INICIO.
2. AGREGA 1 TAZA DE HARINA Y 1/2 TAZA DE CACAO.
3. MEZCLA CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES USANDO UNA ESPÁTULA.
4. VIERTEN EN EL MOLDE Y HORNEA POR 20 MINUTOS.
5. CUANDO PASEN 20 MINUTOS RETIRAR DEL HORNO Y AZOTARLO SOBRE UNA SUPERFICIE.
6. METER DE NUEVO EN EL HORNO DURANTE 25 MINUTOS MÁS.
7. SACA Y DEJA ENFRIAR.
8. DECORA CON CREMA BATIDA Y FRUTOS ROJOS.

