- Super fudge brownies -

INGREDIENTES

2 BARRAS DE CHOCOLATE OBSCURO

¼ + ½ DE TAZA DE CACAO EN POLVO, DIVIDIDO EN 2 BOWLS

1 CUCHARADA DE ESPRESSO EN POLVO

1 TAZA + 1/4 DE MANTEQUILLA DERRETIDA

2 TAZAS DE AZÚCAR BLANCA

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 180º 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. Vierte 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.