

- Barras de brownie s'mores -



INGREDIENTES

Para la base:

1 PAQUETE (170 G) DE GALLETAS TIPO MARÍAS

½ BARRA (45 G) DE MANTEQUILLA

Para el brownie:

2 BARRAS DE CHOCOLATE OSCURO

¾ DE TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO

1 CUCHARADA DE CAFÉ EN POLVO

1 ¼ TAZAS DE MANTEQUILLA DERRETIDA

2 TAZAS DE AZÚCAR BLANCA

½ TAZA DE AZÚCAR MASCABADO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

2 CUCHARADITAS DE SAL

6 PIEZAS DE HUEVO

1 TAZA DE HARINA DE TRIGO

BOMBONES AL GUSTO PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

Para la base:

1. DERRITE LA MANTEQUILLA Y TRITURA LAS GALLETAS.
2. MEZCLA AMBOS INGREDIENTES HASTA FORMAR UNA MASITA.
3. PREPARA UN MOLDE PARA HORNEAR CON UN POCO DE MANTEQUILLA Y PAPEL PARA HORNEAR.
4. VIERTE LA MEZCLA EN EL MOLDE Y AYÚDATE DE UNA ESPÁTULA O UN VASO PARA DISTRIBUIRLA Y COMPACTARLA.

Para el brownie:

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C Y PICA EL CHOCOLATE EN TROZOS PEQUEÑOS.
2. EN UN BOWL AÑADE ¼ DE TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO, EL CHOCOLATE, EL CAFÉ Y LA MANTEQUILLA DERRETIDA, DÉJALOS REPOSAR DURANTE 2 MINUTOS PARA QUE SE ABLANDE EL CHOCOLATE Y LUEGO INTÉGRALO CON UN BATIDOR DE GLOBO.
3. EN OTRO RECIPIENTE MEZCLA LOS DOS TIPOS DE AZÚCAR CON LA SAL Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.

4. AGREGA UNA POR UNA LAS PIEZAS DE HUEVO A LA MEZCLA DE AZÚCAR, PUEDES PONER TODAS LAS PIEZAS DE HUEVO EN UN RECIPIENTE PARA QUE SEA MÁS FÁCIL INTEGRARLOS, RECUERDA ROMPER EN UN BOWL SEPARADO CADA PIEZA DE HUEVO PARA ASEGURARTE QUE ESTÁN EN BUEN ESTADO.

5. CUANDO HAYAS AGREGADO TODAS LAS PIEZAS DE HUEVO CONTINÚA BATIENDO DURANTE APROXIMADAMENTE 10 MINUTOS.

6. MIENTRAS SIGUES BATIENDO AÑADE CON CUIDADO LA MEZCLA DE CHOCOLATE DEL PASO 2.

7. AGREGA POCO A POCO LA HARINA Y ½ TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO; MEZCLA DE MANERA ENVOLVENTE USANDO UNA ESPÁTULA.

8. VIERTE LA MASA SOBRE LA BASE DE GALLETAS Y HORNEA A 180 °C DURANTE 40 MINUTOS.

9. SÁCALO DEL HORNO, COLOCA LOS BOMBONES AL GUSTO SOBRE EL BROWNIE Y HORNEA DE NUEVO HASTA QUE ESTOS SE DERRITAN (APROX. 5-10 MIN).