

- Corazones de brownies y galletas -



INGREDIENTES

GALLETA

- 1 (90 GRS) BARRA DE MANTEQUILLA SIN SAL

- $\frac{3}{4}$ TAZA DE AZÚCAR

- 1 HUEVO

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

- 1 TAZA + 2 CUCHARADAS DE HARINA

- $\frac{1}{2}$ CUCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO

- ¼ DE CUCHARADITA DE SAL

- 1 TAZA DE CHISPAS DE CHOCOLATE

BROWNIE

- 1 (90 GRS) BARRA DE MANTEQUILLA + 2 CUCHARADAS

- 1 ½ TAZA DE AZÚCAR

- 1 TAZA + 2 CUCHARADAS DE HARINA

- ¼ DE TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO EN POLVO

- 300 GRS DE CHOCOLATE AMARGO DERRETIDO

- 1 CUCHARADA DE POLVO DE HORNEAR

- 4 HUEVOS

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

1. PRE CALIENTA EL HORNO A 180°C, ENMANTECA EL MOLDE DE HORNEAR Y FORRA CON PAPEL ENCERADO.

2. COLOCA EN EL BOL DE LA BATIDORA 1 BARRA DE MANTEQUILLA DERRETIDA Y 1 1/4 TAZA DE AZÚCAR, A CREMAR, SEGUIDAMENTE AGREGA 3 HUEVOS Y EL CHOCOLATE DERRETIDO (PREVIAMENTE FRÍO), INCORPORA BIEN TODOS LOS INGREDIENTES. AGREGA 1 TAZA DE HARINA, LA COCOA POSTRELICIOSO EN POLVO Y EL POLVO DE HORNEAR, MEZCLA HASTA QUE TODO ESTÉ BIEN INTEGRADO, SIN SOBRE BATIR LOS INGREDIENTES. RESERVA LA MEZCLA.
3. EN OTRO BOL MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES PARA HACER LAS GALLETAS. RESERVA.
4. VIERTE EN EL MOLDE DE HORNEAR LAS MEZCLAS ALTERNÁNDOLAS PARA FORMAR EL MARMOLEADO.
5. HORNEA HASTA QUE AL INSERTAR UN PALILLO ÉSTE SALGA LIMPIO. RETIRA DEL HORNO Y DEJA ENFRIAR COMPLETAMENTE SOBRE UNA REJILLA.
6. DESMOLDA LOS BROWNIES Y CORTA CON UN CORTADOR DE GALLETAS EN FORMA DE CORAZÓN.