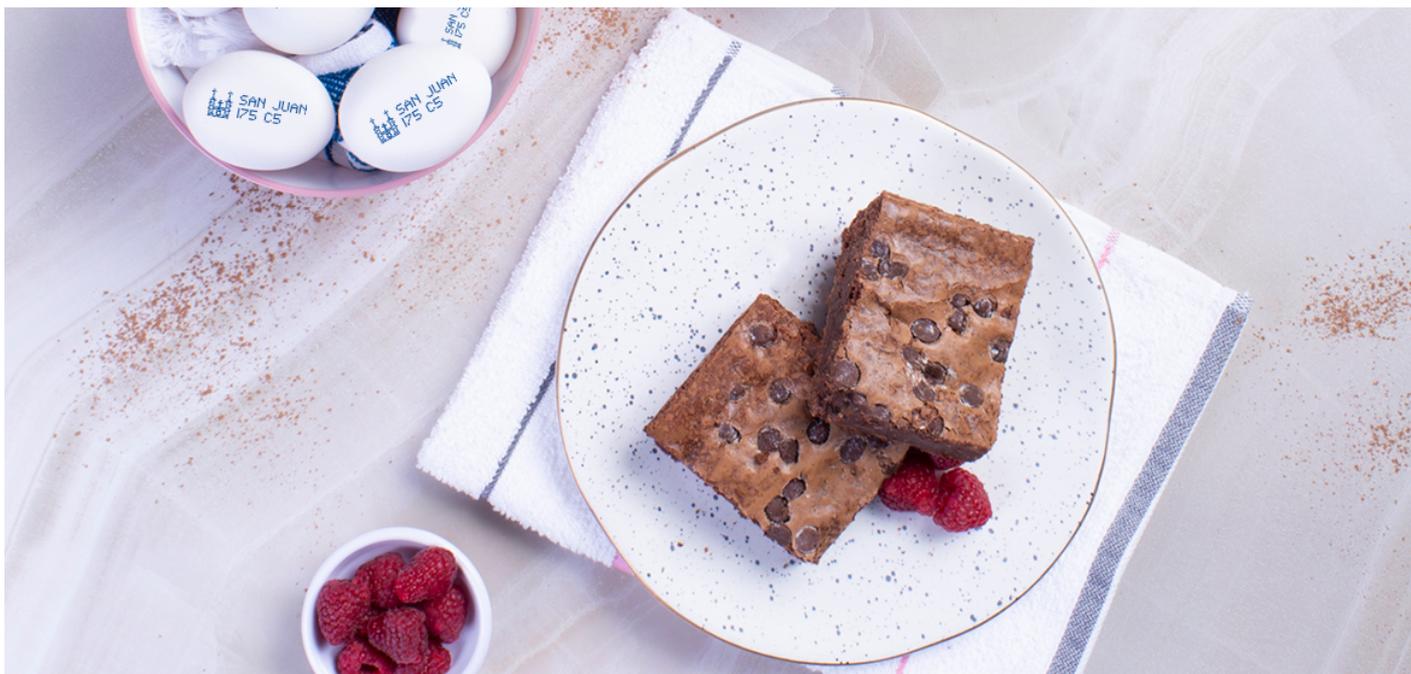


Brownies



Tiempo de
preparación

40 min.

Porciones

6

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

3 piezas de Huevo San Juan o $\frac{1}{2}$ taza de Huevo Líquido San Juan

200 g de chocolate semiamargo

115 g de mantequilla

1 taza de azúcar refinada

$\frac{1}{2}$ taza de azúcar morena

$\frac{1}{4}$ de cdta. de sal

1 cdta. de esencia de vainilla

½ taza de harina

¼ de taza de cocoa en polvo

100 g de chispas de chocolate

Preparación

1. Derrite el chocolate semiamargo a baño María y agrega la mantequilla para que se derrita también. Reserva.
2. En un bowl mezcla los dos tipos de azúcar (refinada y morena).
3. Agrega una por una las piezas de Huevo San Juan e intégralas bien con el azúcar.
4. Después añade la sal, la esencia de vainilla y el chocolate derretido con la mantequilla; mézclalo todo hasta que esté bien integrado.
5. Agrega los ingredientes secos cernidos (harina y cocoa en polvo) e incorpóralos de manera envolvente. Agrega una parte de las chispas de chocolate en la mezcla.
6. Vierte la mezcla en un refractario engrasado y cubierto con papel para hornear, así será más fácil desmoldarlo.
7. Pasa el resto de las chispas de chocolate por un poco de harina (así no se hundirán) y colócalas sobre la mezcla del brownie.
8. Agita un poco el refractario para que la mezcla quede bien esparcida y sin burbujas de aire. Hornea a 180 °C por 30 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.