



Brownies con Cocoa

Hace 16 pastelitos

4 huevos a temperatura ambiente
2 tazas (400 gramos) de azúcar
2 cucharillas de extracto de vainilla
1 taza (250 ml) de mantequilla sin sal derretida
1 ¼ tazas (160 gramos) de cocoa amarga – cernida
½ taza (64 gramos) de harina – cernida
1 cucharilla de sal

Caliente su horno a 160 grados y prepare un molde cuadrado de horno con mantequilla y harina.

Mezcle la cocoa con la harina y la sal en un bol.

Ponga los huevos en otro bol y bátalos hasta que estén amarillos claritos – unos 3 minutos. Aumente el azúcar y mezcle. No bata mucho. Añada la vainilla y la mantequilla y mezcle. No bata mucho. Aumente la cocoa con la harina y mezcle. No bata mucho. Simplemente mezcle bien.

Vierta la masa en el molde preparado y ponga al horno por unos 45 a 55 minutos – hasta que pueda insertar un mondadientes en la masa y salga limpio. Retire los brownies del horno y deje que se enfríen completamente – por unas 3 horas.

Una vez fríos, corte los brownies en cuadraditos. Sirva y buen provecho!

247,95 calorías; Grasa 13,48 grs (sát 8,11; mono 3,77; poli 0,64); PROTEÍNA 3,42 grs; FIBRA 2,34 grs; CARBS 32,26 grs; 74,28 mg de colesterol; HIERRO 1,35 mg; SODIO 166,19 mg; Calcio 19.65 mg