



Pastelitos de Chocolate (Brownies)

Rinde 16 porciones

113 gramos (1/2 taza) de mantequilla sin sal
1 barra de 200 gramos o 4 onzas de chocolate amargo o semi-dulce roto en pedazos
3/4 taza (150 gramos) de azúcar blanca
1/4 taza (55 gramos) de azúcar morena (no la obscura)*
3 huevos grandes a temperatura ambiente
1 cucharilla de extracto de vainilla
3/4 taza (96 gramos) de harina
1/2 cucharilla de sal

Prepare un molde cuadrado de 8x8 pulgadas (20x20 cts) con un papel de hornear o papel aluminio. Deje que el papel cuelgue un poco por los lados para poder sacar los pastelitos del molde más fácilmente. Si está usando papel aluminio aplíquelo una capa fina de mantequilla sin sal.

Caliente su horno a 350 grados F (175 C).

Meta el chocolate y la mantequilla en una olla y derrita al baño María, revolviendo ocasionalmente. NO deje que el chocolate hierva. Una vez que esta derretido retire la olla del vapor y deje que se enfríe.

Agregue el azúcar y bata. Añada los huevos, uno a la vez, y bata después de cada adición. Agregue la vainilla y mezcle.

En un bol pequeño mezcle la harina con la sal. Vierta la mezcla dentro del chocolate y simplemente incorpore hasta ya no tener más puntos blancos de harina. No es necesario batir mucho.

Vierta la masa en su molde preparado y cocine por 40 a 45 minutos o hasta cuando inserte un mondadientes o palito a la masa esta salga con migas coladas. Enfríe completamente y corte en 16 cuadraditos.

*Si no puede conseguir el azúcar morena está bien usar 1 taza (200 gramos) de azúcar blanca.

CALORÍAS 220,66; GRASA 12,75 grs (sáb 7,42; mono 3,65; poli 0,59); PROTEÍNA 2,94 grs; FIBRA 1.70 grs; CARBS 23,87 grs; COLESTEROL 50,56 mg; HIERRO 2,19 mg; SODIO 91,17 mg; CALCIO 21.27 mg

