



LOS MEJORES BROWNIES DE CHOCOLATE

Ingredientes:

10 cucharadas de mantequilla

1 taza de azúcar

2 huevos

2 cucharaditas de vainilla

1/2 taza de chispas de chocolate con leche fundidas

3/4 taza de harina de trigo

1/4 taza de cocoa en polvo

1/2 cucharadita de sal

1 taza de chispas de chocolate con leche

Horno Precaentado a 200C

Procedimiento:

Funde la mantequilla y vierte en un recipiente. Agrega el azúcar y bate por 1 minuto.

Añade los huevos, la vainilla y vuelve a batir. Vacía el chocolate fundido y mezcla para incorporarlo perfectamente.

Agrega, con ayuda de una espátula, la harina de trigo, la cocoa en polvo y la sal; mezcla perfectamente. Por último agrega las chispas de chocolate.

Vacía en un molde cuadrado previamente engrasado y enharinado o cubierto con una hoja de papel encerado. Hornea a 180C por 30 minutos.

Consejo: Puedes agregar trocitos de nuez o almendra.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8-10 porciones