

LOS MEJORES FUDGY BROWNIES



Ingredientes

- 1 taza de mantequilla sin sal (ablandada o cortada en trozos si está fría para que se derrita más rápido) 225 gramos
- 2 tazas de chispas de chocolate semidulces o dulces (1 bolsa de 16 oz.450 gr.)
- 4 huevos, grandes
- 1 taza de azúcar granulada
- 1 cucharada de café instantáneo en gránulos
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- $\frac{2}{3}$ taza de harina de trigo para todo uso
- $\frac{1}{2}$ taza de cacao en polvo sin azúcar (cocoa powder)
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de polvo de hornear
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350°F. Unte con mantequilla un molde de hornear de 9x9 pulgadas (20x20 cm) y forrar con papel para hornear, dejar aparte.
2. En una sartén mediana a temperatura baja, derrite las 2 tazas de chispas de chocolate y la mantequilla mientras revuelves bien y luego deja enfriar durante 15 minutos.
3. En un recipiente grande, mezcla 4 huevos, 1 taza de azúcar granulada y el café instantáneo, 3 cucharadas de aceite y 1 cucharada de extracto de vainilla. Agrega la mezcla de chocolate enfriada a la mezcla de huevo.
4. En un recipiente mediano, mezcla $\frac{2}{3}$ taza de harina, $\frac{1}{2}$ taza de cacao, 1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de polvo de hornear y $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, luego usa una espátula para incorporar la mezcla a la masa, hasta que se combinen. No sobre mezcles.
5. Transfiere la masa al molde preparado, hornea a 350 F (176 C) durante 35-40 min dependiendo del grado de cocción deseado.* Déjalo enfriar hasta que esté casi a temperatura ambiente y luego córtalo en barras antes de servir.

Notas:

*El café granulado instantáneo no se siente el sabor, solo aumenta el sabor a chocolate.

*Para que los brownies queden fudgy, cremosos por dentro, hornea de 35 a 37 minutos y al introducir un palillo saldrá cremoso. Para brownies suaves, hornea por 40 minutos y debe salir un palillo con migas húmedas adheridas.

www.unapizcadeluna.com