

BROWNIES EN UN FRASCO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos

Salen entre 12 a 16 pedazos

Ingredientes:

Para hacer el frasco:

- 1 taza + 2 cucharadas de harina de trigo para todo uso
- $\frac{2}{3}$ taza de azúcar morena
- $\frac{2}{3}$ tazas de azúcar granulada
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- $\frac{1}{3}$ taza de cacao en polvo
- $\frac{1}{2}$ taza de chispas de chocolate con leche
- $\frac{1}{2}$ taza de chispas de chocolate semi dulce o chocolate puro
- $\frac{1}{2}$ taza de nueces

Para hacer los brownies:

- 2 huevos
- $\frac{1}{4}$ taza de agua
- $\frac{1}{3}$ taza de aceite vegetal
- 1 cucharadita de vainilla

Ingredientes:

Para hacer el frasco:

1. En un recipiente mediano, agrega la harina, el polvo de hornear y la sal, mézclalo bien.
2. En un frasco mediano agrega la mezcla de harina, azúcar morena, azúcar granulada, cacao en polvo, chispas de chocolate de leche y chispas de chocolate semi dulces y las nueces, cerrar el frasco, imprimir la Etiqueta con las Instrucciones (Español o Inglés), atarla con una cinta y regalo listo.



Para hacer los brownies:

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C) y engrasa un molde para hornear cuadrado o rectangular o forrar con papel para hornear.
2. En un recipiente mediano, agrega el contenido del frasco y mezcla bien. Añade los huevos, el agua, el aceite y la vainilla, revuelve bien, hasta que todo quede bien mezclado.
3. Vertir la masa en el molde que tenias listo y hornear por 35 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio. Sacar del horno, cortar y disfrutar.

Notas:

*La cantidad de brownies que te salga, dependerá del tamaño que los cortes.