



BROWNIES CASEROS

INGREDIENTES:

- 100 g de chocolate semi amargo
- 80 g de manteca
- 1 huevo grande
- 120 g de azúcar (½ taza aprox.)
- 1 pizca de sal
- ½ cucharadita de esencia de vainilla (opcional)
- 40 g de harina común (⅓ taza aprox.)
- 1 cucharada colmada de cacao amargo (opcional, intensifica sabor)

PREPARACIÓN

- Preparación
- Precalentá el horno a 170–180 °C (medio).
- Enmantecá y enhariná la asadera de hojalata (o poné papel manteca).
- Derretí la manteca con el chocolate a baño María o en microondas (de a poco).
- En un bowl, batí apenas el huevo con el azúcar (no hace falta que espume).
- Agregá el chocolate derretido, la sal y la vainilla. Mezclá.
- Incorporá la harina tamizada (y el cacao si usás). Mezclá suavemente, sin batir de más.
- Volcá la mezcla en la asadera y emparejá.
- Horneá 20–25 minutos aprox.
- 👉 Está listo cuando:
 - La superficie se ve seca
 - Al pinchar, sale con miguitas húmedas, no líquido

Celestina

— BAZAR & DECO