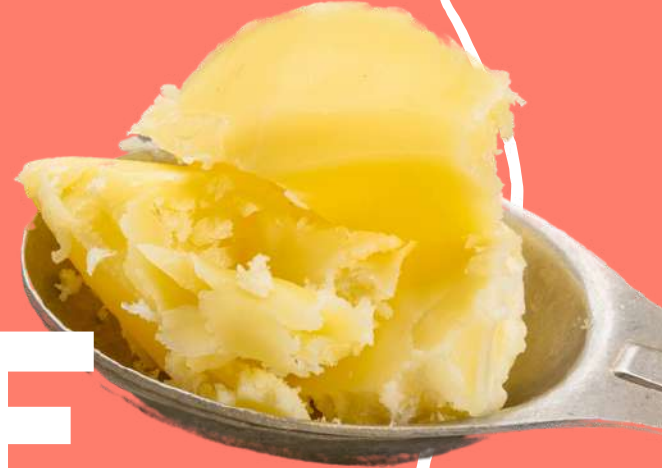




# BROWNIE

## Ingredientes

- 2 huevos
- 1 yema
- 120 gr de mantequilla sin sal
- 1 taza y media de chips de chocolate
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharadita de sal
- 15 gr de cacao amargo en polvo
- 150 gr azúcar
- 80 gr harina



A collection of wooden kitchen utensils, including a spatula and a spoon, arranged vertically on the left side of the page. The background behind them is a light blue brushstroke.

## Paso a paso

1. Derretir en el microondas la mantequilla junto con el chocolate, luego agregar el azúcar y batir a mano. Esperar a que se enfríe.

2. Agregar los 2 huevos y la yema y batirlo a mano con cuchara de madera por 5 minutos. Luego precalentar el horno.

3. Agregar la harina, el cacao y la pizca de sal.

4. Poner la mezcla en el molde, ojalá en papel mantequilla y si no tienen con alusa foil para luego sacarlo fácil.

TIP: puedes agregar si quieres pedacitos de nueces a la mezcla y/o chips de chocolate arriba después de haberlo colocado todo en el molde.

5. Dejarlo en el horno entre 20-35 minutos dependiendo que tan mojadito les guste y del horno que tengan. Regularmente ir viéndolo y meterle un palito para ver la cocción.

6. Sacarlo del horno y dejarlo enfriar por 30 minutos, para luego poder cortarlo sin que se rompa.









# BROWNIE 2

## Ingredientes

- 3 huevos
- 2 tazas azúcar
- 2 cucharaditas vainilla
- 3/4 taza chocolate semi amargo picado
- 175 gr de mantequilla sin sal
- 1 cucharadita sal
- 1 taza de harina
- 1 taza de cacao amargo en polvo





A collection of wooden kitchen tools, including a spatula and a spoon, arranged vertically on the left side of the page. The background behind them is a light blue brushstroke.

## Paso a paso

1. Batir huevos, azúcar y vainilla por 5 minutos con cuchara de palo.
2. Poner mantequilla y chocolate en un bowl y derretir en microondas
3. Juntar ambas mezclas y revolver bien.
4. Luego agregar la harina, sal y cacao con un colador a la mezcla con movimientos envolventes.
5. Horno 170° por 30-40 minutos

