

Brownies café

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0	
4	Huevos
2 taza/s	Azúcar
100 gr	Mantequilla — derretida y casi fría
1 taza/s	Harina repostería
1 cucharada/s	Levadura
2 cucharada/s	Café — de buena calidad molido super fino (a la turca)
1 cucharada/s	Vainilla
1 taza/s	Nueces — picadas ó 1 taza gotitas de chocolate

ELABORACIÓN

Mezclar los huevos con el azúcar con un batidor de mano hasta que los granos del azúcar se disuelvan, adicionar la manteca derretida y fría, la harina tamizada y mezclada con la levadura, el café en polvo, la vainilla y por último las nueces o gotitas de chocolate empolvadas de harina para que no se vayan al fondo de la preparación, mezclar todo para que se integre bien y volcar a un molde rectangular con papel de aluminio bien enmantecado y enharinado. Llevar al horno 180° hasta que la superficie se forma una capa crocante, pero que quede húmedo el centro. Dejar enfriar, llevar un rato al frío y luego cortar en cuadraditos. Glup!, una delicia!