

Brownies café

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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!