

# BROWNIE CLÁSICO

## Ingredientes

6	cucharadas	mantequilla sin sal
200	gramos	chocolate bitter
¼	taza	cocoa (cacao en polvo sin azúcar)
¾	taza	harina preparada
¼	cucharadita	polvo para hornear
¼	cucharadita	sal
1	taza	azúcar (yo usé azúcar rubia)
2		huevos
2	cucharaditas	extracto de vainilla

Alcanza para 12 brownies (2 tandas con el artefacto)

## Preparación

Ver el video "Haciendo brownies con el Brownie Maker de Imaco" pues sirve de guía.

La receta funciona con otros artefactos similares pero la preparación estará desarrollada de acuerdo al electrodoméstico en cuestión :)

- Precaliente el **Brownie Maker** como se muestra en el video, y antes de eso, séllelo como se indica en las instrucciones, colocando una capa de aceite sobre las placas, las que son calentadas luego.
- Colocar la mantequilla, el chocolate y el cacao en un tazón a baño maría hasta que se derrita el chocolate y los ingredientes se mezclen bien, como se ve en el video.
- Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Mezclar la harina, el polvo de hornear y la sal en un recipiente aparte, cernir y reservar.
- Poner el azúcar, los huevos y la vainilla en un tazón de batidora eléctrica.
- Batir a velocidad media hasta que la mezcla se vea como en el video, fluída y uniforme (de usar azúcar blanca, se verá pálida). Batir por aproximadamente 4 minutos.
- Añadir la mezcla de chocolate a lo anterior y continuar batiendo hasta que se mezclen bien todos los ingredientes.
- Agregar la mezcla de harina a lo anterior y revolver con una espátula, raspando los lados del tazón inclusive, hasta que todo quede bien incorporado.
- Vertir a una jarra y, posiblemente, con ayuda de la espátula, vaciar la mezcla en los modelos del **Brownie Maker**. Sólo llenar las ¾ partes del molde.
- Cierre el artefacto y deje que se horneen por aproximadamente 12 minutos.
- Insertar un palito de madera en los brownies antes de retirarlos, para ver si están bien cocidos.
- Retirar los brownies usando una espátula de madera o plástico. NUNCA USE ESPÁULA DE METAL O CUCHILLOS.
- Cuando termine todo, desconectar y dejar enfriar el artefacto.
- Decorar los brownies espolvoreando azúcar en polvo.

Visita este post para ver el video o vaya a nuestro canal de [youtube](#):  
<http://en-grupo2012.blogspot.com/2013/07/brownie-maker.html>

Esta receta pertenece al blog [EN GRUPO](#)

Este blog forma parte de la comunidad bloggera QUIPU.COM  
Nos pueden ubicar en [gplus](#), [facebook](#) y próximamente en nuestra página web.