

# BROWNIES

## Ingredientes

1 taza (225g) mantequilla derretida y enfriada

2 cucharadas (30 ml) de aceite vegetal

2 tazas (400 g) de azúcar blanca

4 huevos grandes

1 cucharadita (5 ml) de extracto puro de vainilla

1 taza (120 g) de harina de trigo todo uso

1 taza (120 g) de cacao en polvo sin azúcar

(opcional) 1/2 taza (75 g) de nueces picadas en trozos grandes o chispas de chocolate grandes

1/2 taza (100 g) de chocolate picado en trozos grandes o chispas de chocolate grandes

## Preparación

Precalentar el horno a 175°C | 350°F.

Engrasa ligeramente un molde para hornear de 20x30 cm (8x12in) con mantequilla y espolvorear con cacao en polvo.

Combina la mantequilla derretida, aceite y azúcar en un bol mediano. Batir bien para combinar. Agrega los huevos y la vainilla; batir hasta que quede bien mezclado.

Mezclar poco a poco la harina y luego el cacao en polvo. (No batir demasiado, ya que afectará la textura de los *brownies*).

Agrega los ingredientes opcionales si es el caso.

Vierte la masa en el molde preparado.

Hornea durante 25-30 minutos para *brownies* con una textura dulce y pegajosa.

**Notas:** Cada horno es diferente, por ello puedes ir revisando la textura de los *brownies* a partir del minuto 25 en el horno. El secreto de un *brownie* delicioso es hornearlos el tiempo justo. Al insertar un palillo de dientes, éste debe salir achocolatado para *brownies* con textura pegajosa. En mi caso, con mi horno, el tiempo perfecto es 28 minutos.

¡Que aprovechen!