



Atelier de Cocina

COOKIES BROWNIE DE CHOCOLATE



Ingredientes:

(Para unas 40 cookies)

150 grs. de chocolate

30 grs. de mantequilla

35 grs. de harina de repostería o harina de maíz o harina de arroz

20 grs. de cacao puro en polvo

$\frac{1}{4}$ cucharadita de sal

$\frac{1}{4}$ cucharadita de levadura química en polvo

150 grs. de azúcar

1 cucharadita de extracto de vainilla

$\frac{1}{2}$ cucharadita de café soluble

2 huevos

100 g. de chips o pepitas de chocolate



Atelier de Cocina

Elaboración:

Precalentar el horno a 190°.

Colocar papel de hornear sobre una bandeja de horno.

Derretir al baño maría o en el microondas la mantequilla y el chocolate, hasta que quede una crema. Mezclar bien.

En un bol poner los huevos y batir. Incorporar el azúcar, la vainilla y el café. Batir la mezcla hasta que quede esponjosa.

Incorporar la crema de chocolate y mantequilla y mezclar.

Añadir previamente tamizada la harina, el cacao, la sal y la levadura. Mezclar suavemente con la espátula, mediante movimientos envolventes.

Agregar las pepitas de chocolate y mezclar con la espátula.

Poner la masa en una manga pastelera con boquilla lisa. (cuidado con el tamaño de las pepitas y el agujero de la manga).

Sobre papel de hornear escudillar porciones de masa (aproximadamente $\frac{1}{2}$ cucharada sopera). Separar unas de otras para que no se unan al hornearlas.

Horneamos durante 8 o 9 minutos, a 190°.

Sacar del horno, dejar que reposen durante 2 o 3 minutos en la misma bandeja para que se endurezcan un poco y luego, dejar enfriar completamente sobre una rejilla.

Presentación:

En un plato con blanda.

Conservar en cajas de lata.