

Biscochos (Brownies) Aztecas

Kathleen Sartor (USA/México)

Esta receta seguramente agregará un toque de sabor a tu próxima reunión.

Ingredientes:

- ½ taza de mantequilla
- 3 gr. (4 oz.) de chocolate sin azúcar
- 4 huevos
- ¼ cucharadita de sal
- 2 tazas de azúcar
- 2 cucharaditas de vainilla
- 1 cucharada sopera de canela
- ½ cucharadita de chile cayena en polvo
- 1 taza de harina
- 1 taza de nueces picadas

Preparación:

Derrite a Baño María: ½ taza de mantequilla y 113 gr. (4 oz.) de chocolate sin azúcar y enfría.

Agrega 4 huevos y ¼ cucharadita de sal, mezcla bien. Añade 2 tazas de azúcar, 2 cucharaditas de vainilla, 1 cucharada sopera de canela, una pizca a ½ cucharadita de chile cayena en polvo (a gusto), mezcla bien. Agrega una taza de harina.

Puedes agregar una taza de nueces picadas a la mezcla, o espolvorearlas encima.

Hornea en un molde engrasado de 9 x 13 pulgadas (23 x 33 cm), a 350°F (180°C) de temperatura, por 25 minutos.

Corta una vez frío.

¡Sírvelos con café!

