



BROWNIES ATERRADORES

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 125 gramos de Margarina con sal La Villita
 - 3 cucharadas de chocolate, cocoa/cacao en polvo sin azúcar
 - 1 taza de azúcar
 - 1 cucharadita de vainilla
 - 2 huevos
 - 1 taza de harina
 - 1 cucharadita de polvos de hornear
 - 1 barra de chocolate amargo
- Para el betún**
- 1/2 taza de Margarina sin sal La Villita
 - 1/8 cucharadita de sal
 - 1 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla
 - 5 tazas de azúcar glass
 - 1/4 de taza de leche

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, este fin de semana comienzan las fiestas de Halloween y los niños en casa están ansiosos por disfrazarse y más.

Entonces, vamos a consentirlos un poquito con un postre que tiene todo el sabor de Margarina La Villita.

Precalentamos el horno a 180°C. En un molde cuadrado ponemos aluminio en el fondo. Reservamos.

Comenzamos la receta con la Margarina con sal La Villita y la cocoa, podemos ayudarnos del horno de microondas para derretir la margarina; batimos con ayuda del tenedor. Agregamos a la mezcla el azúcar, la vainilla, el huevo y por último la harina y el polvo para hornear.

Pasamos la mezcla al molde y metemos al horno por 20 minutos. No desmolden mientras están tibios, deben enfriar.

Mientras esperamos vamos a hacer el betún verde que complementará los brownies.

Tomamos la Margarina sin sal La Villita y cremamos con el azúcar glass. Sin dejar de batir, ponemos la sal y el extracto de vainilla. Usa la leche solo si sientes que le hace falta a la mezcla, para que no esté tan densa. Batimos muy bien y ponemos el polvo de colorante. Elegí verde porque está perfecto para la época, el naranja también podría funcionar.

Decoramos nuestros brownies con el betún y, para esa araña ATERRADORA, vamos a poner el chocolate a baño María por unos minutos. Mientras, antes de que enfríe, tomamos una bolsita de plástico (o duya si tienen, amigas) y le hacemos un hoyo pequeño en la esquina. Primero hacemos una bolita para el cuerpo y agregamos las 4 patitas después. No te desesperes si no sale a la primera, a mí me pasó que tuve que practicar mucho para que salieran estas lindas arañitas.

Espero disfruten la receta como yo.