



BROWNIES DE CHOCOLATE

 Porciones: 9  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 125 gramos de margarina con sal La Villita
- 3 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 huevos
- 1 taza de harina, cernida
- 1 cucharadita de polvo para hornear, cernido
- 1/2 taza de nueces picadas o chispas de chocolate

MODO DE PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 180°C.

Cubre un molde cuadrado para horno con un poco de margarina La Villita y enharina ligeramente, reserva.

En un tazón pon la margarina y el cacao en polvo, calienta en el microondas en intervalos de 20 segundos y mezcla perfectamente, hasta que la margarina esté derretida e integrada.

Mezcla con un tenedor, agregar el azúcar y la vainilla hasta incorporar totalmente. Agrega un huevo y revuelve hasta que se incorpore totalmente, repite el procedimiento con el segundo huevo.

Agrega el harina y el polvo para hornear y revuelve hasta incorporar. Agregar las nueces o chispas de chocolate e integra. Vacía la preparación en el molde que preparamos al principio.

Hornea de 20 a 25 minutos o hasta que este todavía ligeramente húmedo y al tocarlo rebote suavemente. Deja enfriar totalmente antes de desmoldar y cortar en 9 cuadrados grandes.