



BROWNIES ESPONJOSOS DE MOKA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 50 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 4 barras de chocolate semiamargo para repostería
- 1 cda de café preparado muy concentrado
- 3 huevos (separar las yemas de las claras)
- 1/2 taza de azúcar glas
- 2 cdas de harina cernida
- 3 cdas de almendras molidas
- 1/3 de taza de margarina La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Decídete a salir del molde y preparar estos deliciosos panecillos de moca, es muy parecido a preparar unos brownies, pero esta vez le vamos a agregar algunos otros ingredientes para que puedas variar de sabores en tu cocina.

Disuelve el chocolate en baño María o en el microondas, el resultado debe ser 1/4 de taza de chocolate líquido; revuélvelo con el café y reserva.

Aparte bate las yemas con el azúcar glas hasta que te quede una espuma blanca, añade el chocolate con café, la harina, las almendras y la margarina La Villita, es muy importante que lo hagas en este orden para que tus panecillos queden perfectos y bate muy bien después de añadir cada ingrediente.

Es momento de batir las claras para crear una especie de merengue. Bate y bate hasta que se formen picos y después intégralas a la preparación de chocolate con un movimiento envolvente.

Cuando esté todo totalmente integrado, vierte la mezcla en un molde engrasado y enharinado, y hornea durante 20 minutos a 180° C. Pasado el tiempo transcurrido, saca del horno, deja enfriar y luego córtalo en cuadritos.

Para servir espolvoréalos con azúcar glas y acompaña con helado y frutas ¡Mmmmm!