



brownie capuccino

Ingredientes para un molde de 21x19 (20x20):

140 gr de harina

30 gr de cacao al 70%

1/2 cucharadita de levadura química

115 gr de mantequilla con sal

230 gr de chocolate negro postres

3 huevos de gallinas felices (tamaño M aproximadamente)

140 gr de azúcar blanco

140 gr de panela

2 cucharadas de capuccino instantáneo

Preparación:

Precalentamos el horno a 180°.

Mezclamos la harina junto con el cacao y la levadura química. Reservamos.

Derretimos al baño María o en el microondas el chocolate junto con la mantequilla.

Cuando se haya templado la mezcla, añadimos los dos tipos de azúcar, mezclamos. A continuación, incorporamos los huevos, mezclamos. Finalmente, agregamos los ingredientes secos que hemos preparado al principio.

Engrasamos el molde elegido, vertemos la mezcla y horneamos a 180° durante 25 minutos.

[Conlaszarpasenlamasa](#)