



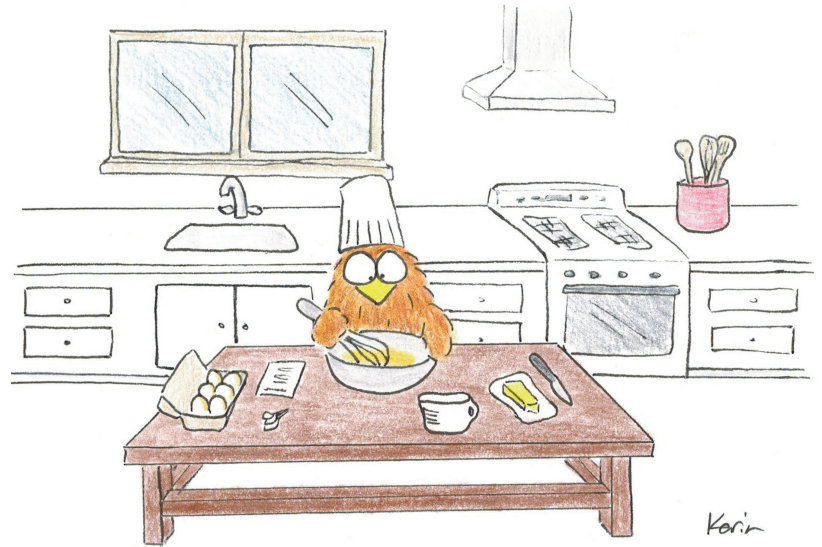
PONLE COLOR A TU VIDA CON
NIKI OWL
CREADO POR KARIN PINTER

LAS RECETAS DE NIKI OWL

LOS BROWNIES DE LA MAMÁ DE NIKI

ESTA ES LA RECETA
SÚPER FAMOSA DE LOS
BROWNIES CON LOS
QUE SE CRIÓ LA MADRE
DE NIKI. AHORA TE LA
HACEMOS LLEGAR A TU
HOGAR Y ESPERAMOS
QUE TE GUSTEN.

OJO, QUE NO FALTE LO
MÁS IMPORTANTE...
¡HACERLOS CON CARIÑO
Y ALEGRÍA! PORQUE ASÍ
SABEN MEJOR...



INGREDIENTES:

75g de chocolate negro

1/3 taza (64g) de mantequilla con sal

2 huevos

1 taza de azúcar

1/2 cucharadita de sal

1 taza de harina

1/2 cucharadita de levadura en polvo

...y grandes dosis de amor

PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 175C (350F).
2. Prepara un molde cuadrado de 20x20 cm. Cúbrela con papel de aluminio y una capa ligera de mantequilla para que no se pegue la mezcla luego.
3. En un bol de vidrio o una sartén, al baño maría, añade la mantequilla y el chocolate hasta que se derritan.
4. Mézclalos con una espátula, añade los huevos y mezcla rápido. Luego añade el azúcar y mézclalo hasta que se incorpore totalmente.
5. Añade la harina, la levadura en polvo y la sal, mézclalo todo bien.
6. Vierte la mezcla en el molde ya preparado.
7. Posiciona el molde en la rejilla del medio. Hornea unos 30-35 minutos o hasta que la superficie tenga una corteza opaca, y al pinchar con un tenedor salga sin restos.
8. Deja enfriar antes de sacar del molde y corta en cuadrados del tamaño que te guste.

Disfrútalos con una taza de café o té, y preferiblemente en buena compañía. Y si puedes, embotella el aroma que está divino...

PD: Consumir con moderación porque es cierto que contiene mucho azúcar.