



BROWNIES DE MANTEQUILLA DE MANÍ

6 PORCIONES



INGREDIENTES

PARA LOS BROWNIES

4 onzas de chocolate agridulce, picado

$\frac{3}{4}$ taza de mantequilla sin sal, cortada en trozos

$\frac{1}{2}$ taza de cacao en polvo sin azúcar

1 taza de azúcar granulada

$\frac{1}{2}$ taza de azúcar morena clara

3 huevos grandes

2 cucharaditas de extracto puro de vainilla

$\frac{3}{4}$ taza de harina para todo uso

$\frac{3}{4}$ cucharadita de sal

1 (bolsa de 10 onzas) chips de mantequilla de maní

PARA REMOLINO DE MANTEQUILLA DE MANÍ

3 cucharadas de mantequilla derretida

$\frac{3}{4}$ taza de mantequilla de maní cremosa (no use la natural, se separará)

$\frac{3}{4}$ taza de azúcar en polvo

1 cucharadita de extracto de vainilla

INSTRUCCIONES

- 1 Lávese las manos con agua y jabón.
- 2 Precalienta el horno a 350° F. Rocíe una fuente para hornear cuadrada de 9 x 9 pulgadas. Asegúrese de cubrir también los lados con el spray.
- 3 En un tazón grande apto para microondas, agregue el chocolate agridulce y la mantequilla. Mezcle para combinar. Cocine en el microondas a temperatura alta durante 20 segundos y luego revuelva. Continúe cocinando en el microondas en incrementos de 10 a 20 segundos, revolviendo hasta que la mezcla se derrita y quede suave. Deje que la mezcla se enfríe durante 5 a 10 minutos para que no derrita el azúcar ni cocine los huevos cuando los agregue.
- 4 Mientras el chocolate se enfría, mezcle la harina y la sal en un tazón mediano y ponga de un lado. Lávese las manos con agua y jabón después de manipular harina cruda.
- 5 Prepare el remolino de mantequilla de maní en un tazón mediano batiendo la mantequilla derretida, la mantequilla de maní cremosa, el azúcar en polvo y el extracto de vainilla. Deje de un lado.
- 6 Una vez que la mezcla de chocolate se haya enfriado a temperatura ambiente, agregue el cacao en polvo. Luego, agregue el azúcar y el azúcar moreno. Revuelva bien para combinar.
- 7 Agregue los huevos y la vainilla, y bata para combinar. Lávese las manos con agua y jabón después de manipular huevos crudos.
- 8 Agregue suavemente la mezcla de harina y sal junto con las chispas de mantequilla de maní hasta que estén bien combinadas. Lávese las manos con agua y jabón después de manipular harina cruda.
- 9 No coma masa cruda.
- 10 Agregue $\frac{2}{3}$ de la masa de brownie en la bandeja preparada. Use una cuchara grande o una cuchara de helado para agregar un remolino de mantequilla de maní. Rellene los huecos del remolino de mantequilla de maní con la masa de brownie restante. Use un cuchillo para hacer girar las dos mezclas.
- 11 Hornee a 350° F durante 30 a 35 minutos hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio o con algunas migajas de brownie cocido.
- 12 Deje enfriar completamente antes de cortar. Almacene en un recipiente hermético.

RECETA DE CORTESÍA DE: HowtoBurnWater.com

Esta receta se preparó utilizando la Guía de Estilo de Recetas Seguras en SafeRecipeGuide.org.

Obtenga más información sobre la seguridad alimentaria en lahistoriadesucena.org.

ENVIADO A
USTED POR:

