



CANDY CANE BROWNIES



25 MINUTOS



DIFICULTAD



10-12 PORCIONES

INGREDIENTES

- ½ taza de Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N.
- 1 cucharadita polvo para hornear
- ¼ taza de cacao en polvo
- Una pizca de sal
- 1 taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 ½ tazas de azúcar
- 4 huevos medianos
- 1 taza de cobertura de chocolate negro derretido
- ¾ taza de agua
- 1 cucharadita de café instantáneo
- 1 taza de gotas de chocolate (opcional)
- 2 tazas de caramelos candy cane rotos en trozos
- Cacao en polvo para enharinar el molde



PREPARACIÓN

- 1** Precalentar el horno a **180° C**. Engrasar un molde de horno, colocar papel encerado en la base. Espolvorear con el cacao los bordes. Reservar.
- 2** En un recipiente, mezclar la **Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N.**, el polvo para hornear, la sal, el cacao.
- 3** En un procesador batir la mantequilla hasta suavizar. Agregar el azúcar y continuar batiendo. Agregar los huevos uno a la vez, hasta que estén completamente integrados.
- 4** Mezclar el agua con el café instantáneo.
- 5** Agregar la mitad de la mezcla de **Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N.**, a la mezcla de huevos. Agregar la mitad del agua con el café y batir bien. Agregar la harina restante y cuando se integre, agregar el agua restante.
- 6** Añadir la cobertura de chocolate y batir hasta mezclar completamente.
- 7** Si se desea, agregar las gotas de chocolate, mezclar de forma envolvente.
- 8** Verter la mezcla en el molde y colocar por encima los caramelos de candy cane en trozos.
- 9** Hornear por 25-30 minutos. Retirar y dejar reposar para desmoldar.

