

# Brownie mexicano



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: **16**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/brownie-mexicano>

## Preparación

Calentar el horno a 160°C. Forre un molde rectangular con papel manteca. En un recipiente resistente al calor coloque el chocolate y la manteca y lleve al microondas a potencia media hasta que se derrita (lo puede hacer a baño maría si desea). Colocar la mezcla de chocolate derretido en un tazón, añadir el azúcar y revuelva hasta que se mezclen. Añadir los huevos, uno a la vez, revolviendo bien después de cada adición. Agregue el extracto de vainilla, la canela y la pimienta de cayena si se utiliza. Con una espátula, agregar la harina. Vierta la mezcla en el molde y hornear durante 20 a 25 minutos o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Retirar del horno y dejar enfriar. Mientras que los brownies se están enfriando, hacer el glaseado. Mezclar la manteca con el azúcar en un tazón con una espátula, añadir un poco de crema de leche hasta obtener la cremosidad deseada, terminar agregando la canela. Cuando los brownies se hayan enfriado completamente, extender el glaseado en la parte superior de la misma. Cortar en 16 cuadrados y disfrute!

## Ingredientes

- 120 gramo/s Chocolate para taza
- 1/2 taza/s Manteca cortada en cubitos
- 3/4 taza/s Azúcar negra
- 2 Huevos grandes a temperatura ambiente
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1-1/2 cucharadita/s Canela
- 1/4 cucharadita/s Pimienta de cayena
- 1/2 taza/s Harina
- Para el glaseado: 2 cucharada/s Manteca
- 2/3 taza/s Azúcar impalpable
- 1-1/2 cucharadita/s Canela
- 1 cucharadita/s Crema de leche

## Categorías

Un día normal, Mexicana, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Visitas, Dulces

