Brownies espresso

Dificultad:

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 40min
Tiempo total: 1hrs. 5min , Número de porciones: **16**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/brownies-espresso

Preparación

En una olla pequeña poner la manteca y el chocolate y colocar a fuego medio. Revuelva hasta que se derrita. Dejar enfriar durante un par de minutos. Calentar el horno a 175°C. Forrar un molde para horno rectangular con papel manteca. Reservar. En un tazón agregue los 3 huevos y el azúcar y empezar a mezclar a baja velocidad, luego aumentar lentamente y seguir batiendo hasta que lo huevos se pongan pálidos y la mezcla se espese. Sin para el mezclador, agregue el chocolate caliente. Agregar el extracto de café y el polvo de café seguido del cacao y la harina. Vierta la mezcla en el molde preparado y hornee por 40 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio. Dejar enfriar totalmente antes de verter el frosting sobre ellos. Para hacer el glaseado, bata la manteca, el polvo de café y el café frío en un bol añadiendo poco a poco el azúcar impalpable. Si es necesario añadir más café frío o azúcar hasta conseguir la consistencia deseada. Colocar sobre los brownies ya fríos. Cortar y disfrutar!

Ingredientes

- 150 gramo/s Manteca
- 125 gramo/s Chocolate semiamargo
- 3 Huevos
- 1-1/4 taza/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Esencia Café
- 2 cucharada/s Café instantáneo
- 1 taza/s Harina
- 1/4 taza/s Cacao
- Para el frosting: 1/4 taza/s Manteca
- 1 cucharadita/s Café en polvo
- 1-2 cucharada/s Café preparado frío
- 1 taza/s Azúcar impalpable

Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Para/con niños, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

Café Latte