Brownies

1/3 taza de cocoa en polvo, la que viene no-endulzada (dutch-processed)
1 1/2 cucharaditas de los gránulos de café instantáneo
1/2 taza mas 2 cucharadas de agua herviendo
2 onzas de chocolate no-endulzado (yo uso las barras unsweetened de Ghrardelli) bien molido
1/2 taza mas 2 cucharadas de aceite vegetal (yo uso canola)
4 cucharadas (1/2 barrita) de mantequilla sin sal, derretida
2 huevos grandes mas 2 yemas
2 cucharaditas de vainilla
2 1/2 tazas de azúcar
1 3/4 tazas de harina all-purpose
1 cucharadita de sal
6 onzas de chocolate amargo-dulce, cortada en pedazos de 1/2 pulgada (bitter-sweet chocolate de Ghrardelli)

1. Ponga la barrilla del horno en la parte baja del horno y pre-caliente el horno a 350°F. Corte un pedazo de papel aluminio de 18″ y la doblas para que quepa en el fondo de un molde de 13X9.. asegurando de que el papel sobrepase la orilla del olde.

2. Corte otro pedazo de papel aluminio y la colocas en el molde perpendicular al primer pedazo. úntele spray de cocinar (PAM) al papel aluminio.

3. En un envase (mas o menos del tamaño del bowl de la kitchenaide) echas el agua hlviendo, las granulas de café y la cocoa en polvo. Usando un batidor de alambre.. la mezclas hasta que esté todo disuelto.

4. Agrega el chocolate molido.. y lo bates hasta que se derrita el chocolate y la mezcla esté suave..

5. Agrega la mentequilla derretida y el aceite, batiendo con el batidor de almbre (la mezcla va a parecer cortada.. pero siga batien un poco y quedará suave nuevamente.

6. Agrega los huevos, yemas y vainilla.. luego el azúcar.. y bata hasta mezclar todo bien.. como 1 minuto.

7. En otro envase.. mezcle la harina con la sal.. y luego, usando una espátula de goma en lugar del batidor.. se lo agregas a la mezcla de chocolate.. y envuelves todo bien (pero no lo batas)

8. Por ultimo.. le agregas las 6 onzas de chocolate dulce-amargo y lo mezlas un poco.

9. Echas en el molde preparardo y lo cocinas en el horno pre-calentado por 30 a 35 minutos.. o hasta que un palillo en el centro salga con algunas migajas pegadas.. pero no muy mojado.

10. Retire el molde a enfriar sobre una parrilla de alambre por 1 1/2 horas.. Luego que sacas del molde, usando el papel aluminio y le quetas el papel. Deje que enfríe (dificil, lo sé) por otra hora más antes de cortarlo en pedazos de 2″x2″

11. Se pueden envolver en plástico para conservarlos frescos.