

# 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 hlviedo, 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 mantequilla 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 mezclas un poco.
9. Echas en el molde preparardo y lo cocinas en el horno precalentado 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 (difícil, lo sé) por otra hora más antes de cortarlo en pedazos de 2"x2"
11. Se pueden envolver en plástico para conservarlos frescos.