

Brownies Borrachitos de Chocolate y Café



Ingredientes

- 200 g de mantequilla con sal.
- 120 g de chocolate bitter.
- 1 taza de harina sin preparar.
- 2 tazas de azúcar rubia.
- 4 huevos.
- 1 taza de pecanas picadas.
- 1 taza de esencia de Café Mountain Villa Rica.
- 1 copita de Whisky.
- 10 granos de Café enteros.



Preparación

Derretir la mantequilla con el chocolate en baño de maría y mezclar bien. Agregar la esencia de Café Mountain Villa Rica y la copita de Whisky.

Batir el azúcar con los huevos a mano, así queda más acaramelado. Luego agregar poco a poco la mezcla del chocolate, mantequilla, café y whisky derretidos. (Nota: No importa si la mezcla esté caliente.) Finalmente agregar la harina las pecanas y unos granos de Café enteros.

Colocar la mezcla en un pyrex mediano bien enmantequillado y enharinado. Hornear por 180° C (350 F) por 40 minutos.

Dejar enfriar y luego cortar en cuadritos. Al momento de servir, espolvorear con azúcar en polvo y adornar con unas ramitas de menta.

