



Brownie con Maseca®

Tiempo de preparación: 50 minutos

Rinde: 16 porciones de aproximadamente 60 g

Ingredientes

- ½ taza de harina de maíz nixtamalizado MASECA® Amarilla (60 g)
- 20 g cacao en polvo sin azúcar
- 180 g mantequilla sin sal (2 barritas)
- 4 huevos
- ¾ taza azúcar (200 g)
- 5 ml esencia de vainilla
- Una pizca de sal
- 180 g Chispas de chocolate semiamargo
- Azúcar glass (opcional para decorar)

Modo de preparación

1. Precalentar el horno a 180 °C (350 °F) y preparar el molde con papel para horno o engrasarlo y enharinarlo.
2. Derretir la mantequilla con las chispas de chocolate semiamargo, revolviendo a fuego lento hasta conseguir una mezcla homogénea y suave. Una vez lista, dejar enfriar un poco y agregar los huevos uno a uno junto con la vainilla.
3. En otro recipiente mezclar la harina de maíz nixtamalizado MASECA® Amarilla con el azúcar, el cacao en polvo sin azúcar y una pizca de sal para incorporar en la mezcla anterior, revolver suavemente hasta lograr una masa homogénea y sin grumos.
4. Verter sobre el molde y hornear durante unos 30 – 35 minutos.
5. Decorar con azúcar glass.