



Mini Brownies

Ingredientes

- ½ taza de harina de maíz MASECA®
- ½ taza de mantequilla sin sal, derretida
- ¾ taza de azúcar morena (bien compactada)
- ¼ taza de azúcar granulada
- 2 huevos grandes
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ⅓ taza de cocoa en polvo sin azúcar
- ¼ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de polvo para hornear
- ⅓ taza de chispas de chocolate, más extra para decorar

Modo de preparación

1. Precaliente el horno a 350 °F (180 °C). Engrase o forre un molde para mini muffins.
2. En un tazón, mezcle con un batidor la mantequilla derretida, el azúcar morena y el azúcar granulada hasta obtener una mezcla brillante.
3. Incorpore los huevos y la vainilla, batiendo hasta que la mezcla esté homogénea. Agregue la cocoa en polvo y mezcle hasta integrar por completo.
4. Añada MASECA®, la sal y el polvo para hornear. Mezcle solo hasta integrar. Incorpore suavemente ⅓ de taza de chispas de chocolate.
5. Llene cada cavidad del molde para mini muffins hasta aproximadamente ¾ de su capacidad. Hornee durante 10–12 minutos; el centro debe verse ligeramente suave. Decore con las chispas de chocolate restantes mientras los brownies aún estén calientes. Transféralos a una rejilla y deje enfriar por completo antes de servir.

Rinde para 20-24 mini-brownies