



# BROWNIES con frutas deshidratadas

## □Ingredientes:

- $\frac{2}{3}$  taza de harina
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 1 tableta de chocolate negro picado en trozos grandes
- $\frac{1}{2}$  taza de aceite
- $\frac{3}{4}$  taza de azúcar
- 2 huevos temperatura ambiente
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- $\frac{1}{2}$  taza de mini chips de chocolate
- 1 taza frutas deshidratadas las que más te gusten

## □Preparación:

- 1- Precalentar el horno a máxima temperatura. Enmantecar un molde para hornear.
- 2- En un recipiente, mezclar la harina, la sal y el cacao en polvo.
- 3- Colocar el chocolate y el aceite en un recipiente grande de vidrio y calentar en el microondas durante 30 segundos. Revolver y repetir hasta que el chocolate y el aceite estén

completamente unidos y suaves.

3- Añadir el azúcar y batir hasta que esté completamente combinado. La mezcla debe estar a temperatura ambiente.

4- Agregar los huevos a la mezcla de chocolate y batir hasta que se mezclen. Añadir la vainilla y remover.

5- Espolvorear la mezcla de harina sobre la mezcla de chocolate. Con una espátula de goma, mezclar hasta unificar. Agregar las chispas de chocolate y las frutas deshidratadas.

6- Hornear durante 28-32 minutos o hasta que salga un palillo con migas húmedas adheridas. ¡No cocines en exceso! Dejar enfriar y disfrutar!