



Brownie de chocolate con un toque de espresso

Ingredientes:

- 200 g de chocolate negro
- 150 g de mantequilla
- 3 huevos
- 150 g de azúcar
- 80 g de harina
- 1 cucharada de espresso instantáneo o café fuerte
- Una pizca de sal

Preparación:

- Derretir chocolate y mantequilla: A baño maría o en microondas, mezclando hasta obtener una textura suave y brillante.
- Incorporar huevos y azúcar: Batir bien para que la mezcla quede homogénea y aireada.
- Agregar harina, café y sal: Tamizar la harina y mezclar con movimientos suaves. Añadir el espresso disuelto en una cucharadita de agua caliente.
- Hornear: Verter en un molde previamente engrasado y hornear a 180 °C durante 20–25 minutos. El centro debe quedar ligeramente húmedo para lograr el clásico “interior fudgy”.

Tips del barista:

- El espresso puede sustituirse por café frío muy concentrado si deseas un sabor más intenso.
- Servido con una bola de helado de vainilla o un poco de crema batida, el brownie se convierte en un postre de lujo para cualquier ocasión.

