



## NUESTRAS RECETAS

### BROWNIE CON LICOR DE CAFÉ PANIZO (ORUJOS PANIZO)



## *Brownie con Licor de Café*

### INGREDIENTES:

- 8 Tabletas de chocolate sin azúcar
- 1 Taza de mantequilla
- 5 Huevos
- 3 Tazas de azúcar

- 1 Cucharada de extracto de vainilla
- ½ Taza de "LICOR DE CAFÉ PANIZO"
- 1 taza y media de harina
- 2 Tazas de nueces picadas

## PREPARACIÓN:

Precalentamos el horno a 190º.

Engrasamos una fuente para hornear de 30 x 20 cm.

En una cacerola, a fuego lento, derretimos el chocolate troceado con la mantequilla, removiendo constantemente. Una vez derretido, retiramos del fuego y dejamos enfriar un poco.

En un bol grande, batimos los huevos con el azúcar y el extracto de vainilla, hasta que estos doblen su volumen y tomen un color blancuzco. Añadimos el chocolate derretido y el licor de café, todo sin dejar de batir.

Agregamos la harina poco a poco, sin dejar de batir, luego las nueces picadas, también sin dejar de batir para integrar bien todos los ingredientes.

Una vez bien batidos y que obtengamos una masa espesita, pero ligera, volcamos en el molde de hornear, movemos bien para lo cubra toda la superficie y este bien extendido por igual.

Metemos en el horno, y horneamos durante 30 o 35 minutos aproximadamente, hasta que al insertar un palillo en el centro, este salga limpio. No cocinamos demasiado.

Sacamos, rociamos con unas pocas nueces molidas y dejamos reposar 30 minutos antes de cortar en cuadritos.