

Brownies de chocolate

Dos pastillas de chocolate amargo.

Media taza de mantequilla

Una taza de azúcar.

Dos huevos.

Media taza de harina (ilexible)

Dos tercios taza de nueces y vainilla.

Disuélvase el chocolate y la mantequilla juntos sobre fuego caliente y déjese que se derretan. Agréguese el azúcar y los huevos, que se han batido previamente, y después la harina, las nueces y vainilla, mezclándolos bien. Viértase en una lámina ahornar de poca profundidad bien engrasada, cuidando que la mezcla no tenga más de una pulgada de grueso. Se ahorna treinta a cuarenta minutos a fuego lento. Tan pronto como se saca del horno se corta en cuadrados.

Dos pastillas de chocolate amargo

Media taza de mantequilla

Una taza de azúcar

Dos huevos

Media taza de harina (ilexible)

Dos tercios de taza de nueces

Vainilla

Disuélvase el chocolate y la mantequilla juntos sobre ... caliente y déjese que se ... Agréguese el azúcar y los huevos, que se han batido previamente, y después la harina, las nueces y vainilla mezclándolos bien. Viértase en un ... ahornar de poca profundidad bien engrasada, cuidando que la mezcla no tenga más de una pulgada de grueso. Se ahorna ... treinta a cuarenta minutos a fuego lento. Tan pronto como se saca del horno se corta en cuadrados.