HELADO CREMOSO Y BROWNIES CALIENTES RECIÉN HORNEADOS

Tiempo: 30 minutos

Personas: 4 personas

Dificultad: Fácil

Ingredientes

POR LA CANTIDAD DEL PASTEL

Aceite vegetal	½ taza
Azúcar	1 taza
Extracto de vainilla	1 cucharadita
Huevos grandes	2
Harina para todo uso	½ taza
Cacao en polvo	1/3 taza
Polvo de hornear	¼ cucharadita
Sal	¼ de cucharadita

Helado cremoso y brownies calientes recién horneados

1. Precalentar a 350 grados.
2. En un tazón grande, bate el aceite y el azúcar.
3. Agrega la vainilla y los huevos. Mezclar hasta que esté completamente combinado.
4. En un tazón mediano mezcle la harina, el cacao en polvo, el polvo para hornear y la sal.
5. Agrega la mezcla de harina seca a la mezcla de azúcar. Mezclar hasta que esté completamente combinado.
6. Vierta la masa en una fuente para horno de vidrio o metal de 9 cm x 9 cm engrasada. Hornee de 20 a 25 minutos.
7. Deja enfriar completamente antes de cortar.