

## Brownies de Santa Claus, una dulce visita

### Ingredientes:

- 200 g. de chocolate amargo para repostería.
- 180 g. de mantequilla sin sal.
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla.
- 1 taza de nuez moscada (opcional).
- Crema batida.
- Fresas previamente lavadas y desinfectadas.
- 4 huevos.
- 2 tazas de azúcar.
- 1 ½ tazas de harina.



### Preparación:

1. Precalienta tu horno a 180°C.
2. Derrita el chocolate amargo y la mantequilla a baño María.
3. Bate los huevos en una batidora hasta que tengan color amarillo pálido. Agrega poco a poco el azúcar y sigue batiendo hasta que espese.
4. Agrega la vainilla, harina cernida y las nueces picadas a tu mezcla.
5. Agrega el chocolate ya derretido y tibio (no muy caliente).
6. Pon la mezcla sobre un refractario para horno engrasado y enharinado.
7. Hornea durante 15-20 minutos.
8. Transcurrido este tiempo, saca tu masa del horno y déjala enfriar en el molde.
9. Corta en cuadritos y decora agregándole a cada uno círculos de crema batida.
10. Luego coloca una fresa entera sobre cada brownie y finalmente pon un toque de crema batida en la punta de la fresa para que parezca un gorrito de Santa Claus.

Estos brownies navideños serán los consentidos de los más pequeños de la casa que disfrutarán los beneficios de la fresa y el cacao en un delicioso postre.