Galletas de brownie y M&M’s (usando mezcla de cajita!)

Tiempo total: 40 min.

Por tipo de receta, Brownies, Recetas rápidas

Ingredientes

- 600 g de mezcla para hacer brownie (aproximadamente 1 caja de mezcla)
- 156 g (1 1/4 taza) de harina todo uso
- 50 g (1/4 taza) de azúcar
- 100 g de huevo (2 unidades)
- 113 g (1/2 taza) de mantequilla derretida y a temperatura ambiente
- 2 tbsp (2 cucharadas) de agua
- 1 taza (1 taza) M&M's (puede sustituirse por cualquier otra marca de grageas de chocolate cubiertas de caramelo o incluso agregar un poco más dependiendo del gusto)

Preparación

- En un bowl, colocar el contenido de la caja de mezcla para brownies, la harina y el azúcar.
- Usando una cuchara de madera, ir agregando los huevos uno a uno, asegurando que se mezclen bien antes de añadir el siguiente. Después, sumar la mantequilla y las 2 cucharadas de agua. Si la masa aun se ve muy seca, se puede agregar poco a poco más agua, pero teniendo mucho cuidado de no sobrepasarse, ya que debe quedar una masa gruesa y poco líquida. Posteriormente, añadir los M&M’s y mezclar hasta que estén bien distribuidos por toda la preparación.
- Cubrir el bowl con film plástico de cocina y refrigerar por 2 horas. Cuando falten aproximadamente 15 minutos para que termine el tiempo de refrigeración, encender el horno a 180°C y preparar una bandeja para hornear con papel vegetal.
- Colocar bolitas de masa en la bandeja (yo hago este proceso con una cuchara para servir helado, para asegurarme de que todas queden lo más parecidas posible) y luego aplastarlas un poquitito, teniendo especial cuidado en no comprimirlas demasiado, con esta receta se busca obtener galletas gorditas y suaves, como un brownie!. Vigilar que hayan aproximadamente 7 centímetros entre cada bolita, ya que las galletas se expandirán y no se quiere que se peguen entre ellas.
- Hornear de 8 a 10 minutos. Al extraer del horno dejar enfriar en la bandeja por aproximadamente 2 minutos y luego transferir a una rejilla de enfriado o plato para servir.