

## Μπισκότα Brownies (για 36 μπισκότα)

### Υλικά

3 αυγά

1 ποτήρι ζάχαρη

1 βανίλια

260γρ. Σοκολάτα κουβερτούρα γάλακτος ή πασχαλινό σοκολατένιο αυγό

65γρ. Βούτυρο ανάλατο

2 κ.γ. στιγμιαίο καφέ διαλυμένο σε λίγο νερό

2 ποτήρια αλεύρι

1 πρέζα αλάτι

1 κ.γ. baking powder

### Εκτέλεση

Ανακατεύουμε τα αυγά με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε τη βανίλια. Λιώνουμε σε μπεν μαρι τη σοκολάτα με το βούτυρο και την προσθέτουμε στο μείγμα. Προσθέτουμε το στιγμιαίο καφέ. Τέλος προσθέτουμε το αλεύρι, το αλάτι και το baking powder και ανακατεύουμε.

Στο δίσκο του φούρνου απλώνουμε αντικολλητικό χαρτί. Με κουτάλι βάζουμε μπάλες στο δίσκο αραιά. Περίπου 9 μπάλες.

Ψήνουμε στους 175°C αέρα για 8 λεπτά. Θα απλώσουν και θα φαίνονται σπασμένα απο πάνω.

Αφήνουμε να κρυσώσουν καλά προτού τα αγγίξουμε.

