

FEATURES OF YOUR MIXER

A. ATTACHMENT EJECT BUTTON – *The large and conveniently located eject button, located on the top of the handle, releases the beaters or dough hooks for easy cleaning.*

B. BURST OF POWER® BUTTON – *Allows for an added boost to the maximum power level at the press of the button. During especially heavy mixing tasks, press the button to drive through the mixture with ease. Once the button is released, the mixer will return to the selected speed setting.*

C. RELEASE BUTTON – *Lets you switch to hand mixing quickly and easily.*

D. BOWL FINGER GRIPS – *Makes turning the mixing bowl easier.*

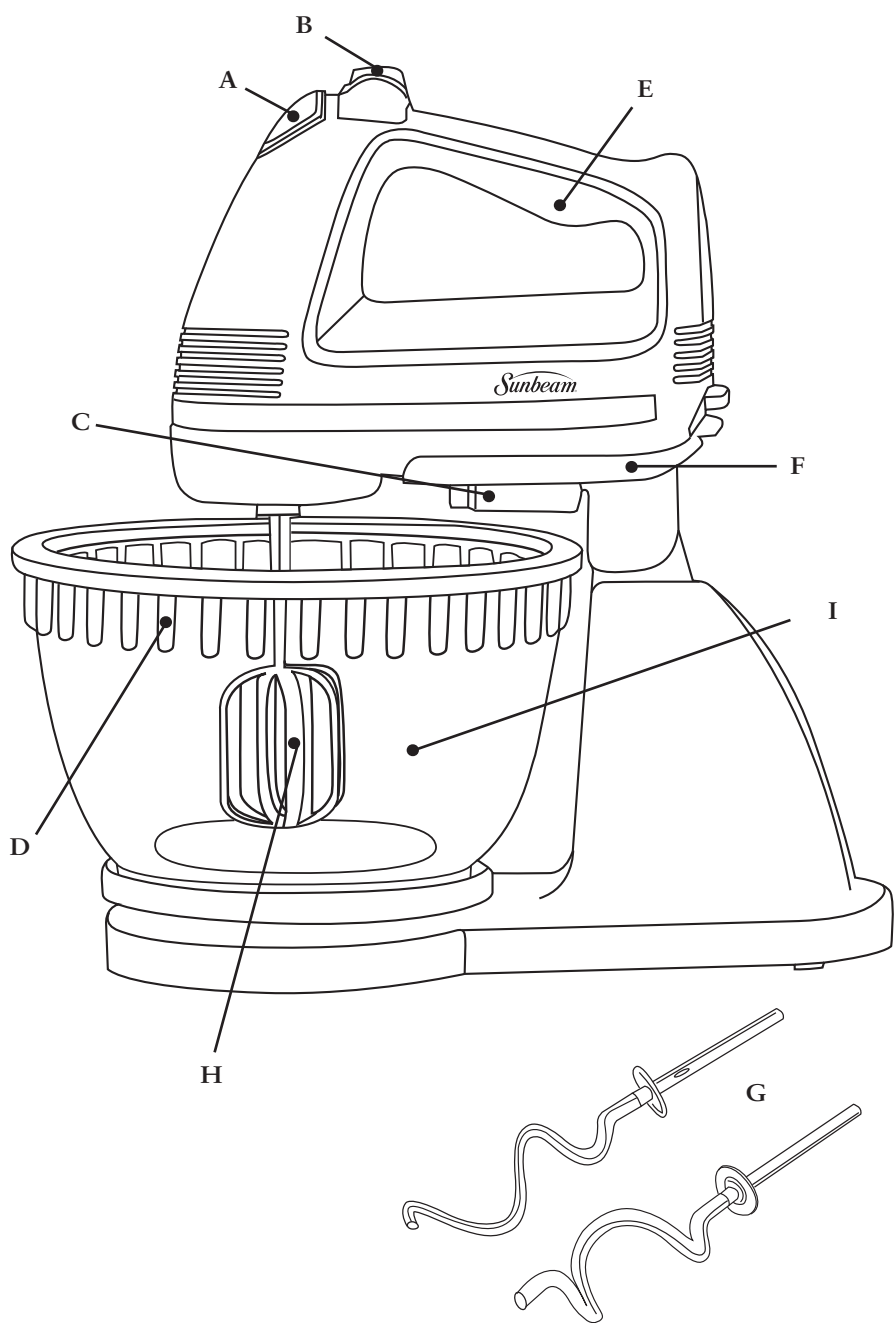
E. COMFORT HANDLE – *Designed for comfort to prevent fatigue of the hand during heavy or long mixing tasks.*

F. HAND MIXER CRADLE – *Allows the hand mixer to be conveniently attached to the stand for easier mixing use.*

G. DOUGH HOOKS – *Heavy-duty dough hooks take the hard work out of kneading dough and other heavy mixtures.*

H. BEATERS – *Open beater design allows for through, fast mixing results for all types of batters and easy clean up.*

I. GLASS BOWL – *microwavable and dishwasher safe, easy finger guides to spin bowl.*



PREPARATION

PREPARING THE HAND/STAND MIXER FOR USE

Before using your mixer for the first time, wash the bowl, beaters and dough hooks in hot, soapy water or in the dishwasher. Rinse and dry.

Be sure speed control is in “Off” or “O” position and unplugged from an electrical outlet. Insert beaters one at a time, by placing stem end of beaters into the opening on the bottom of the mixer. Turn beater slightly and push in until beater clicks into position. Plug cord into appropriate outlet.

Although your mixer is much more convenient to use on a stand, it is not designed to be used for heavy mixing, or in recipes calling for more than 3-1/2 cups of flour. this may cause overheating and possibly motor damage.

OPERATING INSTRUCTIONS

MIXING

Slowly guide mixer around sides and through center of bowl, going in the same direction. Be careful not to overbeat the mixture. Overbeating tends to make some mixtures tough.

Whenever scraping of the bowl is required, stop the mixer and scrape sides and bottom of bowl with rubber spatula as needed. Turn speed control to “Off” or “O” and rest mixer on its heel rest while adding ingredients. Be sure to position beaters over mixing bowl so any drippings will fall back into mixing bowl.

When mixing is complete, set speed control to “1” and raise beaters slowly from batter to clean off clinging food. Be sure to turn unit to “O” before raising beaters completely out of mixing bowl.

Ingredients should be added to the mixing bowl exactly as they are specified in the recipe. When combining wet and dry ingredients, you may wish to moisten ingredients on low speed, then turn to the desired speed as specified in the mixing guide.

HAND MIXER ON A STAND

To attach the Hand Mixer to the Stand, tilt the Stand’s Cradle (*the top of the Stand that holds the Mixer*) back and insert the Mixer’s two slots (*located in the bottom center of the Mixer*) over the Cradle’s protruding tabs. Then push the Mixer until the Stand’s locking tabs snap into the Mixer. To remove the Mixer from the Stand, tilt Cradle back then grasp the Mixer firmly with one hand and press the Release Button located on the bottom of the Cradle.

***CAUTION:** The Mixer should be unplugged from the electrical outlet and in the “Off” or “O” position when attaching to - or removing from - the Stand.*

CARACTERÍSTICAS DE SU BATIDORA

A. BOTÓN EXPULSOR – *El un botón expulsor de batidores grande y está colocado convenientemente, localizado en la parte superior del asa libera los batidores y ganchos para amasar para una fácil limpieza.*

B. FUNCIÓN BOTÓN BURST OF POWER® – *La característica Burst of Power® permite aumentar la potencia a la velocidad seleccionada cuando se oprime el botón. Durante las mezclas de tareas especialmene difíciles, presione el botón para batir con más facilidad. Una vez que deje de presionar el botón, la batidora regresará a la velocidad originalmente seleccionada.*

C. BOTÓN DE PRESIÓN – *Botón de presión que permite usar la batidora de forma manual rápida y fácilmente.*

D. TAZÓN LIGERAS HENDIDUROS PARA COLOCAR LOS DEDOS – *El Tazón con ligeras hendiduras para colocar los dedos y facilitar la rotación.*

E. MANGO CÓMODO – *Diseñado para una mayor comodidad para prevenir la fatiga en la mano durante tareas pesadas o difíciles.*

F. SOPORTE MÓVIL DE BATIDORA MANUAL – *Permite que la batidora se ajuste convenientemente al soporte para facilitar el uso al mezclar.*

G. GANCHOS PARA AMASAR – *Ganchos para amasar masa espesa que hacen por usted el trabajo de moldear masa y demás mezclas pesadas.*

H. BATIDORES – *El diseño del batidor abierto le permite resultados rápidos y completos al batir cualquier tipo de mezclas, y también permiten una fácil limpieza.*

I. TAZÓN DE VIDRIO – *Puede usarse en el microondas y lavavajillas con guías para los dedos que facilitan dar vuelta al tazón.*

DOUGH HOOKS

The dough hooks must go into the correct sockets. Although the mixer will operate, the dough could “travel” up the hooks. This will not provide the correct kneading action and could ruin a recipe or damage your mixer.

Insert one at a time, by placing the dough hook with the curved foot into the left socket at the bottom of the mixer. Insert the straight end hook into the right socket. When using the dough hooks, USE THE HAND MIXER OFF THE STAND. ONLY USE SPEED 1 OR 2.

EJECTING BEATERS AND DOUGH HOOKS

Be sure speed control is at the “Off” or “O” position and cord is removed from electrical outlet. Scrape off any excess batter with a rubber spatula. Grasp the stems of the beaters with your hand and press the beater eject button. Beaters will release into your hand.

HELPFUL HINTS

- When mixing liquids, especially hot liquid, make small quantities at a time to reduce spillage.
- Ingredients should be added to the mixing bowl as they are specified in the recipe.
- Use the mixing speed that is recommended in the recipe. Use the mixing guide on the speed control dial of the mixer to help you find the correct speed to use.
- If times are specified in the recipe, use them! BE CAREFUL NOT TO OVERMIX. Overmixing can cause the mixture to become very tough.
- Should an object, such as a spatula, fall into the bowl while the mixer is operating, turn the mixer OFF immediately, then, remove the object.
- For easier clean-up remove beaters and rinse immediately with warm water.

MIXING GUIDE

Please keep in mind that the various mixing tasks and related speeds listed in the following table may vary slightly from recipe to recipe.

For most recipes, it is better to begin your mixing on a slower speed until the ingredients begin combining, then move to the appropriate speed range for the particular task.

When building up a recipe that requires the addition of dry ingredients, such as flour, slow the speed down while these ingredients are being added to avoid a snow storm effect. Once the extra ingredients begin combining, slowly increase to the appropriate speed for the particular mixing task.

SPEED SETTING RANGE	MIXING TASK	RECOMMENDED ACCESSORY
LOW 1-2	FOLDING & STIRRING <p>Folding (beaten egg into batter) Kneading- Doughs (gental action)</p>	Standard Beaters Dough Hooks
MEDIUM 3-4	LIGHT MIXING & CREAMING <p>Kneading- Doughs (pastry, quick bread, scones, muffins etc.) Beating- Packaged Mixes Beating- creaming sugar and butter</p>	Standard Beaters
HIGH 5-6	BEATING & WHIPPING <p>Beating- Cake Mixes, Heavy Batters, Icings, etc Whipping- Egg Whites, Cream, etc.</p>	Standard Beaters

PREPARACIÓN

CÓMO PREPARAR LA BATIDORA POR PRIMERA VEZ

Antes de usar su bhatidora por primera vez, lave los batidores en agua caliente con jabón, o en máquina lavaplatos. Seque y enjuague.

Asegúrese de que el control de velocidades se encuentre en la posición “APAGADO/OFF” o “O” y que la clavija esté desconectada de la toma de corriente eléctrica. Inserte los batidores uno a la vez, colocando la punta de los batidores dentro los orificios que se encuentran abajo de la batidora. Gire el batidor ligeramente y presione hasta que esté en la posición correcta. Conecte el cordón en una toma de corriente adecuada.

Aunque sea Batidora es mucho más conveniente de usar en una base o pedestal, no está diseñada para batir mezclas extremadamente espesas o difíciles de baatir, o bien para recetas que necesiten más de 3 1/2 tazas de harina. Esto puede causar sobre calentamiento y posible daño al motor

INSTRUCCIONES OPERATIVAS

MEZCLANDO

Lentamente guía la batidora alrededor y al fondo del tazón en la misma dirección. Tenga cuidado de no mezclar los ingredientes más de lo necesario. Al hacerlo, causará que algunas mezclas se endurezcan.

Cuando sea necesario remover tazón de mezcla que se acumuló en las paredes del tazón, apague la batidora y pase por las paredes y el fondo del tazón una espátula de plástico, repita esta operación cuantas veces sea necesario. Coloque el control de velocidades en “APAGADO?OFF” o “O” y descance la batidora sobre su base mientras se agregan ingredientes. Asegúrese de colocar los batidores sobre el tazón de mezclado de manera que la mezcla pegada a éstos caiga dentro del tazón de mezclado.

Cuando se ha terminado de mezclar, coloque el control de velocidades en la posición “1” y saque los batidores lentamente de la mezcla para eliminar de éstos cualquier residuo. Asegúrese de apagar o colocar el control de velocidades en la posición “O” antes de sacar los batidores completamente fuera del tazón de mezclado.

Añada los ingredientes según se especifica en las recetas. Cuando combine ingredientes líquidos y sólidos, mezcle los ingredientes utilizando una velocidad baja para integrarlos, después cambie a la velocidad deseada según se especifica en la guía de mezclado.

CUBIERTA DE CREMA DE MANTEQUILLA

3 tazas (750 ml) de azúcar impalpable
3-4 Cu. (45-60 ml) de leche
1/2 taza (125 ml) de mantequilla o margarina
1 cda. (5 ml) de esencia de vainilla blanda

Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclado pequeño. Mezcle a poca velocidad para unir los ingredientes. Aumente la velocidad hasta media; continúe mezclando hasta obtener una pasta esponjosa.

Rinde para Dos Cubiertas de dos Capas de 8 a 9 pulg. (20-23 cm)

CUBIERTA DE CHOCOLATE AMARGO-DULCE

2 cuadrados (1 onza cada uno) de chocolate dulce en pequeños trozos
2 tazas (500 ml) de mantequilla
2 tazas (500 ml) de azúcar impalpable
1/4 taza (50 ml) de leche caliente
2 Cu. (30 ml) de mantequilla
1 cda. (5 ml) de esencia de vainilla

Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclado pequeño. Mezcle a poca velocidad para unir los ingredientes. Aumente la velocidad hasta media; continúe mezclando hasta obtener una pasta suave. Si la cubierta es demasiado espesa, agregue un poco de leche.

Rinde Aproximadamente 1 Taza (250 ml)

CUBIERTA DE QUESO CREMA

1 paquete (8 onzas) de queso crema, a temperatura ambiente
1 1/3 tazas (325 ml) de azúcar impalpable
1 Cu. (15 ml) de crema suave o mitad y mitad

Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclado pequeño. Mezcle a poca velocidad para unir los ingredientes. Aumente la velocidad hasta alta; continúe mezclando hasta obtener una pasta suave y consistente.

Rinde para una Cubierta de Torta de 13 x 9 pulg. (33-23 cm)

CUBIERTA DE CAPUCHINO DE NARANJA

1/2 taza (125 ml) de margarina o mantequilla
8 tazas (2000 ml) de azúcar impalpable
1 Cu. (15 ml) de café capuchino con sabor a naranja
2 barras (1 onza cada uno) de chocolate dulce para hornear
1/4 taza (50 ml) de leche
1/4 taza de jugo de naranja

Derrita el chocolate y la margarina a calor bajo, revolviendo frecuentemente. Revuelva en el café y deje aparte. Bata la mezcla de azúcar impalpable, leche, jugo de naranja y chocolate en el tazón de mezclado grande y bata a velocidad media hasta que quede suave y esponjoso.

GUÍA DE MEZCLADO

Tenga en cuenta que las diversas tareas de mezclado y velocidades relacionadas listadas en la siguiente tabla pueden variar levemente de una receta a otra.

Para la mayoría de las recetas, es mejor comenzar su proceso de mezclado a una velocidad más lenta hasta que los ingredientes comiencen a unirse; después, migrar al rango de velocidad adecuada según la tarea específica.

Al preparar una receta que requiera del agregado de ingredientes secos tales como harina, reduzca la velocidad mientras vaya incorporando dichos ingredientes para evitar un efecto de tormenta de nieve. Una vez que los ingredientes adicionales comiencen a unirse, vaya aumentando lentamente la velocidad hasta alcanzar la deseada para la tarea de mezclado específica.

RANGO DE POSICIONES DE VELOCIDADES	TAREA DE MEZCLADO	ACCESORIO RECOMENDADO
BAJO 1-2	INCORPORAR Y MEZCLAR <p>Incorporar (huevo batido a la masa) Moldear – Masas (una acción suave)</p>	Batidores Estándar Ganchos para Amasar
MEDIO 3-4	MEZCLADO SUAVE Y CREMAS <p>Moldear – Masas (<i>pastelería, panes rápidos, scones, muffins etc.</i>) Batido- Mezclas Envassadas Batido- Azúcar y mantequilla a punto crema</p>	Batidores Estándar
ALTO 5-6	BATIDOS Y BATIDO ENÉRGICO <p>Batido con Escobillas – Claras de Huevo, Crema, etc. Batido – Bizcochuelos de Tortas, Pastas Pesadas, Hielo, etc.</p>	Batidores Estándar

BATIDORA MANUAL EN PEDESTAL

Para colocar la Batidora Manual en el Pedestal, incline el Soporte Móvil del Pedestal (la parte superior del Pedestal que sostiene la Batidora) hacia atrás e inserte las dos ranuras de la Batidora (localizadas en la parte central inferior de la Batidora) sobre las pestañas salientes del Soporte Móvil. Después mueva la Batidora hasta que las guías de seguridad del Pedestal traben dentro de la Batidora. Para quitar la batidora del Pedestal, incline el Soporte Móvil hacia atrás, después tome la Batidora firmemente con una mano y presione el Bot ón para Sacar la Batidra localizado abajo del Soporte Móvil.

***CUIDADO:** La batidora debe ser desconectada de la toma de corriente eléctrica y debe estar apagada en la posición “OFF” o “O” cuando coloque el - o remueva el - del pedestal.*

GANCHOS PARA MASA

Los ganchos para masa deben de ser insertados en el orificio correcto. Aunque la batidora puede operar, la masa se subirá por los ganchos. Esto no hará que acción de mezclado sea la correcta y podría arruinar una receta o dañar su batidora.

Inserte uno a la vez, colocando el gancho para masa con forma curvada en el orificio izquierdo abajo de la batidora. Inserte el gancho con la punta en forma recta en el orificio derecho. Cuando use los ganchos para masa, USE LA BATIDORA MANUAL FUERA DEL PEDESTAL SOLO USE LA VELOCIDAD 1 ó 2.

EXPULSANDO LOS BATIDORES

Asegúrese de que el control de velocidades se encuentre en la posición “APAGADO?OFF” o “O” y que la clavija esté desconectada de la toma de corriente eléctrica. Limpie el exceso de mezcla de los batidores usando una espátula de plástico. Tome los extremos de los batidores con sus manos y presione el botón expulsor. Los batidores serán liberados y quedarán en sus manos.

CONSEJOS ÚTILES

- Al mezclar líquidos, especialmente calientes, o hace cantidades pequeñas a la vez para reducir derramamiento.
- Debe agregar los ingredientes al tazón de mezclado según lo especificado en la receta.
- Use la velocidad de mezclado recomendada en la receta. Utilice la guía de mezclado del dial de control de velocidades de la batidora para ayudarlo a encontrar la velocidad correcta.
- Si se especifican tiempos en la receta, ¡úselos! TENGA CUIDADO DE NO MEZCLAR EN EXCESO, pues podría endurecer la mezcla.
- En caso de que un objeto, como por ejemplo una espátula, caiga en el tazón con la batidora en funcionamiento, apague ésta de inmediato para retirar el objeto.
- Para una limpieza más fácil, retire los batidores y enjuéguelos inmediatamente con agua tibia.

◀ Corte Aquí

RECETAS

PURÉ DE PAPAS PREPARADO POR ADELANTADO

3 libras (1,5 kg) de papas blancas (cerca de 6, medianas) peladas cortadas en trozos grandes
6 onzas (170 kg) de queso crema en cubos de 1 pulgada (2,5 cm)
1 taza (250 ml) de crema agria
2 Cu. (30 ml) de mantequilla o margarina

Cocine las papas en agua hirviendo hasta que estén tiernas. Extraiga el agua. En el tazón de mezclado grande, bata las papas hasta que queden esponjosas. Agregue los ingredientes restantes. Continúe mezclando hasta que queden suaves. Coloque las papas en una plato engrasado con tapa para hornear de 2 cuartos (2 litros). Póngalo en la heladera hasta que esté listo para hornear. La mezcla de Puré de Papas puede guardarse hasta 3 días antes de hornearla.

Para Hornear

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Pique las papas con 1 Cu. (15 ml) de mantequilla o margarina. Tape y hornee durante 30 minutos o hasta que se hayan calentado.

TORTA AMARILLA

2-1/2 tazas (625 ml) de harina común
1-1/2 tazas (375 ml) de azúcar
1 Cu. (15 ml) de polvo de hornear
1/2 taza (125 ml) manteca para freír
2 huevos
1 taza (250 ml) de leche
1-1/2 cda. (7 ml) de esencia de vainilla
1 cda. (5 ml) de sal

Precaliente el horno a 375°F (190°C). Engrase suavemente y enharine dos moldes para tortas de 9 pulg. (23 cm). Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclado grande y bata a poca velocidad. A medida que los ingredientes secos se vayan incorporando con los húmedos, aumente la velocidad gradualmente. Bata a velocidad media hasta obtener una mezcla suave y esponjosa. Vierta la pasta en los moldes preparados. Hornee de 25 a 30 minutos o hasta que el escarbientes insertado en el centro salga limpio. Deje enfriar y desmolde. Rinde de 12 a 16 Porciones

TORTA ÁNGEL CELESTIAL

1 taza (250 ml) de harina para tortas
1-1/2 cda. (7 ml) de cremor tártaro
1 cda. (5 ml) de esencia de vainilla
1/2 cda. (2 ml) de sal
3/4 taza (200 ml) de azúcar
1 taza (250 ml) de azúcar
1/2 cda. (2 ml) de extracto de almendra
1-1/2 tazas (375 ml) de claras de huevo (11-12 huevos), a temperatura ambiente

Precaliente el horno a 375°F (190°C). Tamice la harina y 3/4 de taza de azúcar; coloque aparte. En el tazón de mezclado grande bata las claras de huevo, el cremor tártaro y la sal a muy alta velocidad hasta obtener una mezcla espumosa. Agregue la cantidad de azúcar restante, de a 1 Cu. (15 ml) por vez, batiendo a muy alta velocidad hasta que el merengue forme picos duros. Reduzca la velocidad de la batidora y vierta suavemente en pliegues la mezcla de harina y azúcar, de a 1/4 taza (50 ml) por vez, sobre el merengue hasta que desaparezca. Agregue la vainilla y el extracto de almendras con el último agregado de la mezcla de harina y azúcar. No mezcle en exceso. Vierta la pasta en una budinera sin engrase de 10 x 4 pulg. (25 x 11 cm). Suavemente haga cortes en la pasta con una espátula de goma. Hornee de 45 a 50 minutos o hasta que la superficie de la torta se contriga al tacto suave. Las grietas de la superficie deben estar secas. Invierta la torta sobre el molde y deje secar completamente antes de desmoldar. Rinde 12 Porciones

TORTA CAPUCHINO DE NARANJA

2 cuadrados (1 onza, cada uno) de chocolate dulce para hornear
1 cda. (5 ml) bicarbonato de soda
1 taza (250 ml) de margarina o mantequilla blanda
1 cda. (5 ml) de vainilla
1/4 taza (50 ml) mezcla de café instantáneo capuchino con sabor a naranja

1/2 taza (125 ml) de agua
2 tazas (500 ml) de harina común
1/4 (1.25 ml) de cda. de sal
2 tazas (500 ml) de azúcar
4 huevos, separados
1 taza (250 ml) de leche cortada
1-1/2 cda. (7 ml) de cáscara de naranja (seca)

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Engrase suavemente y enharine dos moldes para torta de 9 pulg. (23 cm). Caliente el chocolate y el agua a calor bajo, revolviendo frecuentemente hasta que el chocolate se derrita. Revuelva la mezcla de café y cáscara de naranja. Deje aparte para permitir que la mezcla se enfríe levemente. Mezcle la harina, bicarbonato de sodio y sal; aparte la mezcla. En el tazón de mezclado grande, bata margarina y azúcar a velocidad media hasta obtener una mezcla esponjosa. Incorpore las yemas de huevo, de a una por vez, batiendo bien después de cada agregado. Agregue la mezcla de chocolate y vainilla. Incorpore a la mezcla la harina, de a 1/2 taza por vez, alternativamente con la leche cortada, batiendo hasta obtener una mezcla suave después de cada agregado. En el tazón de mezclado pequeño, bata las claras de huevo a alta velocidad hasta que se formen picos duros, vierta por pliegues en la pasta. Vierta una cantidad uniforme de pasta en los 2 moldes. Hornee durante 30 minutos o hasta que se comprima la parte superior al tacto suave. Deje enfriar 12 minutos. Desmolde en una rejilla y deje secar completamente. Llene las capas y espolvoree con escachado de apuchino naranja. Rinde 12 Porciones

TORTA DE QUESO MOCA

2 tazas (500 ml) de crema batida energícamente
1/3 taza (75 ml) de mantequilla blanda
1/3 taza (75 ml) licor de café
2 cda. (10 ml) de esencia de vainilla
2 tazas (500 ml) de trozos de chocolate semiamargo
2 paquetes (8 onzas c/u) de queso crema, bland

Derrita el chocolate en un horno microondas o hervidor doble. En el tazón de mezclado pequeño, bata la crema a muy alta velocidad hasta que se formen picos suaves. deje aparte. En el tazón de mezclado grande, bata la mantequilla y el queso crema hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Agregue el licor de café, la vainilla y el chocolate derretido. Vierta en pliegues la crema batida energícamente en la mezcla de chocolate, a baja velocidad. Vierta en la corteza (*Ver la Receta de Corteza de Galletitas de Chocolate*). Enfríe durante 8 horas. Rinde de 10 a 12 Porciones

CORTEZA DE GALLETITAS DE CHOCOLATE

1-1/2 tazas (375 ml) de galletitas de chocolate, finamente procesadas
1/4 taza (50 ml) de mantequilla derretida
1/2 cda. (2 ml) de canela

Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclado pequeño. Mezcle bien. Golpee la mezcla contra el fondo y lados de una budinera de 9 pulg. (23 cm). Enfríe u hornee 10 minutos a 350°F (180°C); deje enfriar antes de rellenar. Rinde para 9 Pulg. (23 cm)

Corte Aquí ▶

GALLETITAS AZUCARADAS PARA VACACIONES

3/4 taza (200 ml) de aceite vegetal
1 taza (250 ml) de azúcar
2 huevos
1 cda. (5 ml) de esencia de vainilla
3 tazas (750 ml) de harina común
2 cda. (10 ml) de polvo de hornear
1/4 cda. (1 ml) de sal

Precaliente el horno a 375°F (190°C). En el tazón de mezclado grande, bata el aceite y el azúcar a velocidad media hasta que quede bien mezclado. Agregue los huevos y la vainilla y bata hasta obtener una mezcla de textura suave. Reduzca la velocidad y agregue la harina, el polvo de hornear y la sal. Mezcle a poca velocidad hasta que se hayan incorporado los ingredientes. Tape y ponga en heladera la masa hasta que quede firme, por lo menos 30 minutos. Divida la masa por la mitad. Enrolle entre 2 láminas de papel manteca levemente enharinado hasta obtener un espesor de 1/4 de pulg. Corte en galletitas de las formas decorativas que desee. Coloque las galletitas a una separación de 1 pulgada sobre una placa engrasada. Hornee de 12 a 15 minutos hasta que las galletitas estén levemente doradas en los bordes. Enfríe en una rejilla. Rinde 48 Galletitas

BROWNIES DOBLES DE CHOCOLATE

1-3/4 tazas (450 ml) de harina común
4 huevos
2 cda. (10 ml) de polvo de hornear
1 taza (250 ml) de aceite vegetal
1 cda. (5 ml) de sal
2 cda. (10 ml) de esencia de vainilla
3/4 taza (200 ml) de polvo de cacao
1 taza (250 ml) de trozos de chocolate semidulce
2-1/2 tazas (625 ml) de azúcar

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Engrase una placa de pionono de 15-1/2 x 10-1/2 pulg. (39 x 27 cm). En el tazón de mezclado grande y a poca velocidad, mezcle y revuelva los primeros 5 ingredientes. Gradualmente agregue los huevos, el aceite y la vainilla. Aumente la velocidad de la batidora a moderada. Mezcle hasta unir. Reduzca la velocidad hasta poca y revuelva en los trozos de chocolate. Distribuya en la bandeja preparada y hornee durante 20 a 25 minutos. No cocine en exceso. Deje enfriar y corte en barras. Rinde 24 Barras

Para más recetas e información, visítenos en www.sunbeam.com