

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brownies velocissimi: ricetta facile e pronta in 10 minuti

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 25 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

ZUCCHERO 300 gr

BURRO 145 gr

FARINA 00 100 gr

CACAO AMARO 35 gr

UOVA 3

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

LIEVITO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

Prepara i **brownies velocissimi** in soli 10 minuti!

Una ricetta semplice e veloce, ideale per ogni momento di dolcezza.

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i brownies velocissimi comincia versando il burro, precedentemente fuso in microonde o in un pentolino, in una ciotola capiente.

Aggiungi lo zucchero e il cacao e mescola con una frusta fino ad unire tutti gli ingredienti.





2 Aggiungi le uova e mescola per emulsionare, poi unisci l'estratto di vaniglia, la farina e il lievito in polvere.





3 Mescola ancora fino ad ottenere un composto cremoso.





4 Con una noce di burro, ungi una teglia da 30x25 cm, spalmandolo bene anche sui lati.

Versa il composto all'interno della teglia e livellalo con una spatola. Inforna in forno statico a 180°C per 25 minuti oppure ventilato 165°C per 20/25 minuti. A fine cottura fai comunque la prova dello stecchino.



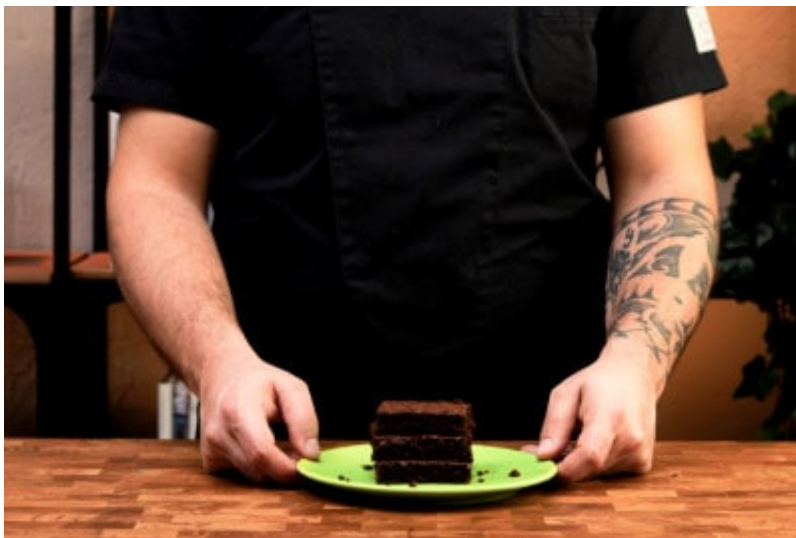


5 Infilza uno stecchino di legno nel brownie, se è cotto bene ne dovrà uscire asciutto e pulito, senza impasto attaccato. Lascia intiepidire il dolce e poi taglialo a cubetti. Fai attenzione che è molto morbido, quindi taglia con delicatezza altrimenti si romperà tutto.

Taglia il brownie dividendo la teglia in 4x3 quadrati. Se vuoi tagliali più piccoli o utilizza

una teglia un po' più piccola per ottenere de brownie un po' più alti.





BROWNIES VELOCISSIMI: POCCHI INGREDIENTI PER UN RISULTATO

I **brownies velocissimi** sono perfetti per chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare a un **dolce al cioccolato** intenso e morbido. Questa ricetta richiede pochi ingredienti, come **zucchero, burro, farina e cacao amaro**, e si prepara in soli 10 minuti. Ideali per una merenda golosa o un dessert dell'ultimo minuto, i brownies sono pronti da gustare in pochi passaggi. La loro consistenza è umida all'interno e con una crosticina croccante all'esterno, proprio come i **brownies americani tradizionali**.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere dei **brownies al cioccolato** rapidi e perfetti, assicurati di sciogliere il burro a temperatura ambiente prima di aggiungere gli altri ingredienti, così da ottenere un composto liscio. Puoi preparare una variante **senza burro** sostituendolo con olio di semi per una consistenza ugualmente morbida e un gusto più leggero.

Se hai bisogno di una versione **senza glutine**, puoi usare farina di mandorle o farina senza glutine. Questa ricetta è ottima per utilizzare avanzi di cioccolato o cacao, evitando sprechi.

I brownies si conservano per 2-3 giorni in un contenitore ermetico.

CONSERVAZIONE

I **brownies velocissimi** possono essere conservati in un contenitore ermetico a temperatura ambiente per 2-3 giorni, mantenendo la loro consistenza morbida e il sapore ricco di cioccolato. Se desideri conservarli più a lungo, puoi congelarli e scongelarli al momento di servirli.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di dolci al cioccolato e dessert veloci che puoi preparare con ingredienti simili:

[Mug cake al cioccolato fondente](#): un dolce in tazza pronto in pochi minuti.

[Torta al cioccolato senza cottura](#): perfetta per le giornate calde.

[Tortino al cioccolato dal cuore morbido](#): un dessert goloso con un cuore fondente.

[American cookies](#): croccanti fuori e morbidi dentro, ideali per ogni occasione.

[Barrette di riso soffiato e cioccolato](#): la merenda golosa e leggera.

[Fudge al cioccolato](#): un dolce cremoso e senza forno, pronto in un attimo.