

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta brownies

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Fra i dolci americani più famosi, oltre alla famosissima [Apple pie](#), possiamo annoverare senz'altro i [brownies](#), golosi pasticcini di torta al gusto di cioccolato dalla consistenza morbida e umida. La torta brownies che ti proponiamo in questa ricetta è realizzata con un semplice impasto al cioccolato e cacao e si differenzia dagli originali per l'assenza di frutta secca... nulla ti vieta però di arricchirla a piacere e di accompagnarla, come di consueto, con un ciuffo di panna montata o una pallina di gelato alla vaniglia!

Facile e veloce da preparare, la torta brownies è perfetta sia per la merenda che per il dessert,

oppure per il buffet di una festa di compleanno. Prova la nostra ricetta per cucinare in casa una buonissima torta brownies realizzata in modo semplice con le tue mani.

Ecco altre ricette che potrebbero piacere:

[Muffin cioccolato e mascarpone](#)

[Torta di zucca](#)

[French toast](#)

[Pancake](#)

[Torta oreo](#)

COSA SERVE PER FARE LA TORTA

BROWNIES

ZUCCHERO 250 gr

FARINA 00 200 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 110 gr

BURRO 60 gr

CACAO AMARO 20 gr

UOVA 3

BICARBONATO DI SODIO 1 cucchiaino da tè

SALE 1 pizzico

COME SI PREPARA LA TORTA BROWNIES

- 1 Fai sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria, poi aggiungi il burro morbido a cubetti, mescola fino a quando il burro si sarà sciolto, poi toglie la ciotola dal bagnomaria.





2 Unisci lo zucchero e amalgamalo al composto.



- 3** Versa un uovo alla volta e mescola per incorporarlo. Non aggiungere il successivo uovo fino a quando il precedente sarà stato completamente assorbito.





4 Aggiungi anche il cacao amaro, il sale e il bicarbonato. Mescola ancora per amalgamare bene tutti gli ingredienti.





- 5** In ultimo setaccia la farina nella ciotola e incorporala fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.





6 Versa l'impasto ottenuto in uno stampo da 20x20 cm foderato con carta forno. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per 35-40 minuti.

Una volta cotta sforma la torta brownies e lasciala raffreddare su una gratella, poi servila tagliata a quadrati.



CONSIGLIO

Quanto tempo si conserva questa torta?

Puoi conservarla tre, quattro giorni in un contenitore per dolci.

Cosa potrei aggiungere per renderla ancora più golosa?

Puoi aggiungere delle gocce di cioccolato o della granella di nocciole, verrà buonissima!

Come potrei decorarla?

Puoi farcirla con una crema alle nocciole e decorarla con dei semplici ciuffetti di panna montata: favolosa!