

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brownie bicolore al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER L'IMPASTO AL CIOCCOLATO FONDENTE

60 g di burro
90 g di cioccolato fondente
100 g di zucchero
1 cucchiaino di essenza di vaniglia
2 uova
100 g di farina.

PER L'IMPASTO AL CIOCCOLATO BIANCO

60 g di burro
90 g di cioccolato bianco
100 g di zucchero
1 cucchiaino di essenza di vaniglia
2 uova
100 g di farina.

PREPARAZIONE

- 1 Per l'impasto al cioccolato fondente: sciogliete a bagnomaria il burro e il cioccolato fondente.

In una ciotola mettete lo zucchero, la vaniglia e le uova e montare con l'aiuto delle fruste elettriche fino ad avere un composto chiaro.



- 2 Aggiungete il cioccolato fuso.



- 3 E la farina continuando a montare.



- 4 Per l'impasto al cioccolato bianco: sciogliete a bagnomaria il cioccolato ed il burro. Montare lo zucchero, la vaniglia, le uova, fino ad avere un composto chiaro, quindi aggiungete il cioccolato fuso. Incorporate anche la farina.



- 5 Imburrate ed infarinate una tortiera quadrata di 24 cm per lato.

Trasferite i composti nella tortiera distribuendoli a cucchiainate alternate, formando una scacchiera.



- 6 Con un coltello create l'effetto marmorizzato muovendo il coltello in tutta la superficie della torta.



- 7 Infornate a 180°C per 30 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare, quindi tagliate a pezzi.

