

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brownies cappuccino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [22 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se avete voglia di provare qualcosa di buono per merenda o colazione, e il nostro [plumcake](#) l'avete già provato, fate questi meravigliosi **brownies cappuccino**! Buoni, anzi buonissimi. Golosi e morbidi, questi dolci americani vi faranno impazzire.

I brownies sono arrivati in Europa e quindi in Italia dopo aver attraversato un oceano. Infatti questi dolcetti devono i loro natali alla cucina statunitense. Il loro nome è legato al colore scuro, marrone, che fa di certo intendere già a prima vista quale è l'ingrediente principale: il cioccolato! Realizzare i brownies è molto semplice: si crea prima una [torta](#) al cioccolato di forma rettangolare o quadrata che

poi viene tagliata a cubi. Il risultato saranno dei dolcetti squisiti che nella parte superiore avranno una croccante crosticina ma al centro nasconderanno un cuore morbido. Ma questa è la base! Oltre a questa versione semplice per così dire, esistono numerose varianti e una di esse ve la proponiamo in questa ricetta: brownies al cappuccino! Il brownie può essere arricchito con pistacchi, nocciole, noci e frutta secca in generale, ma stanno benissimo anche gocce di cioccolato, uvetta, o perché no un velo di marmellata.

Siete pronti a realizzare questi meravigliosi e profumatissimi dolcetti a casa vostra? Se avete bambini in giro per casa fatevi aiutare perché è una ricetta davvero semplice! Se sono già così buoni nella versione classica, immaginate cosa possono essere in questa ricetta? L'unico problema è che creano dipendenza! Sono talmente golosi che non riuscirete a smettere di mangiarli. E se siete dei choco-addicted non perdetevi anche quest'altra ricetta: [cheesecake alla mousse di cioccolato](#), favolosa!

PER LA BASE DEI BROWNIES

CIOCCOLATO AL 50% DI CACAO tritato - 110 gr

BURRO tagliato in pezzi - 85 gr

CAFFÈ SOLUBILE sciolto in 3 cucchiaini di acqua bollente o 3 cucchiaini di caffè di moka - 1 cucchiaino da tavola

ZUCCHERO 150 gr

VANILLINA o 1 cucchiaino di vaniglia - 1 bustina

UOVA grandi - 2

FARINA 00 60 gr

SALE 1 pizzico

NOCCIOLE tritate grossolanamente - 60 gr

PER IL RIPIENO AL FORMAGGIO

FORMAGGIO SPALMABILE tipo

Philadelphia - 110 gr

BURRO ammorbidito - 40 gr

ZUCCHERO A VELO setacciato - 75 gr

VANILLINA oppure 1/2 cucchiaino di vaniglia - 1/2 bustine

CANNELLA IN POLVERE 1/2 cucchiaini da tè

PER LA GLASSA

CIOCCOLATO FONDENTE 85 gr

BURRO 15 gr

PANNA 60 gr

CAFFÈ di moka - 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i brownies al cappuccino, per prima cosa scaldate il forno a 180°C ed imburrate ed infarinate uno stampo quadrato di 20 cm di lato.

Per i brownies:

sciogliete il cioccolato fondente con il burro ed il caffè espresso sciolto a fuoco basso (o nel microonde), mescolando fino ad ottenere un composto liscio; rimuovete dal fuoco e fate raffreddare fino a temperatura ambiente.



- 2 Incorporate, sbattendo, lo zucchero e la vaniglia.



- 3 Aggiungete, quindi, un uovo alla volta, sbattendo bene fino a quando il composto è lucido

e liscio.



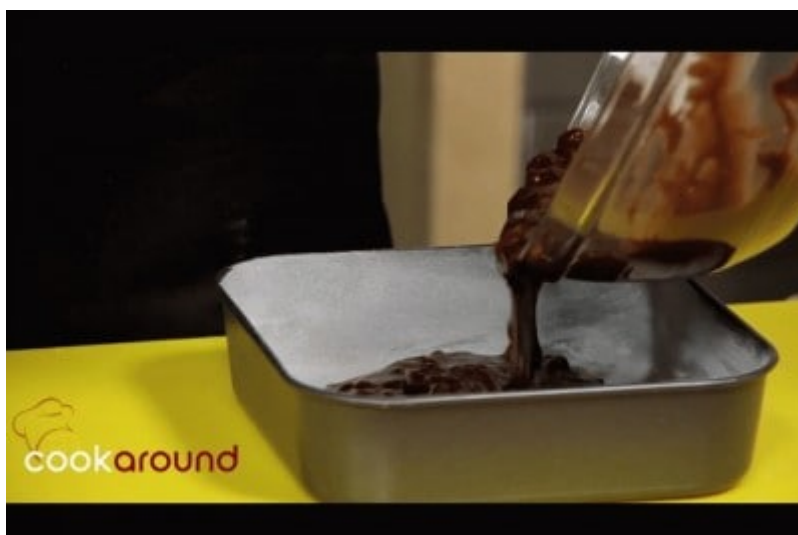
4 Incorporate la farina setacciata ed il sale fino a quando risulti ben amalgamata.



5 Aggiungete le nocciole e mescolate per amalgamarle al composto.



- 6** Distribuite il composto in modo uniforme nella teglia ed infornate nella parte centrale del forno per circa 22-25 minuti o fino a quando uno stecchino inserito nell'impasto ne esce pulito.



- 7** Sfornate i brownies e fateli raffreddare completamente su di una griglia.

Preparate la farcia al formaggio:

in una ciotola sbattete con le fruste elettriche, o con una frusta a mano, il formaggio spalmabile ed il burro fino ad ottenere un composto cremoso.



- 8 Aggiungete lo zucchero a velo setacciato, la vaniglia e la cannella e sbattete fino a che tutti gli ingredienti risultino ben amalgamati.



- 9 Riprendete lo stampo usato per la base dei brownies, foderatela con due fogli di carta stagnola e riponetevi la base dei brownies ormai fredda.

Distribuite la farcia al formaggio sulla base dei brownies in modo uniforme.



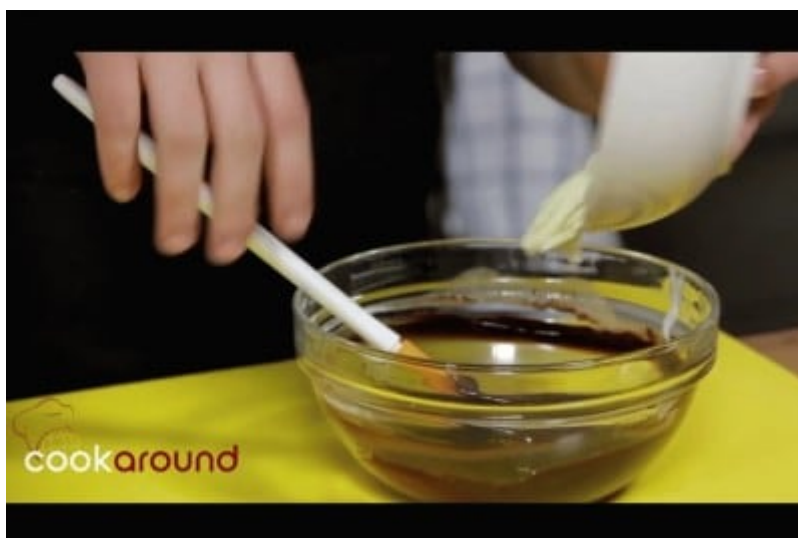
- 10 Mettete il tutto in frigorifero per almeno un'ora o fino a quando la farcia risulti soda.

Nel mentre preparate la glassa: sciogliete il cioccolato con la panna ed il caffè a bagnomaria o nel microonde.



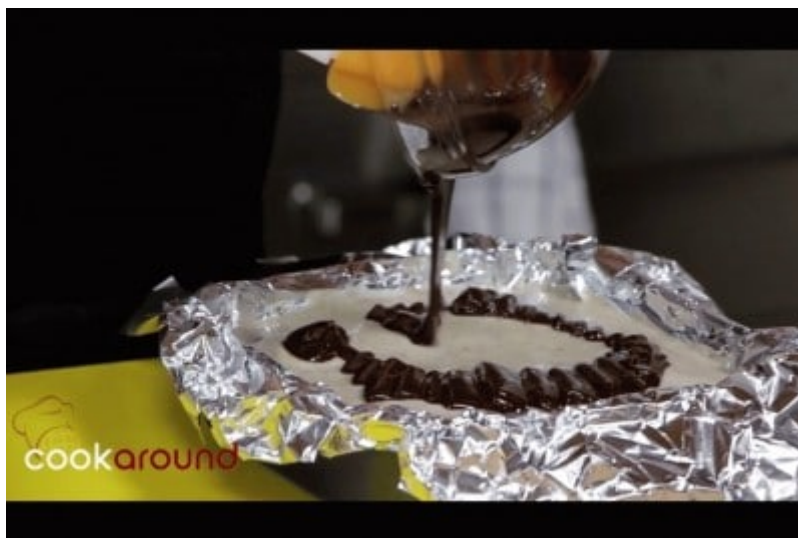


- 11** Quando il composto risulterà ben sciolto e lucido, unite il burro mescolando per farlo ben incorporare nella glassa.

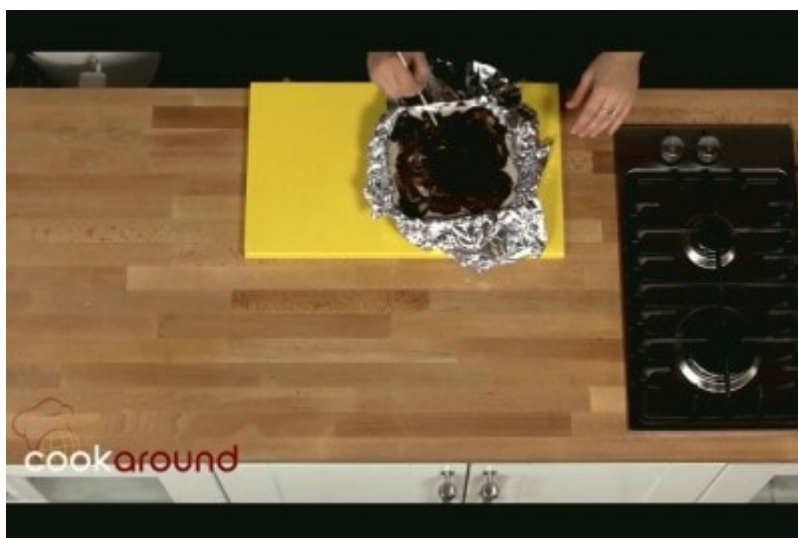


- 12** Fate raffreddare la glassa fino a temperatura ambiente.

Distribuite la glassa sui brownies e fate raffreddare il tutto per almeno 3 ore in frigorifero o 1 in freezer (verificate sempre che la farcia si sia ben solidificata).



- 13 Per un effetto più simpatico, realizzate dei ghirigori con uno stecchino per variegare la farcia.



- 14 Tagliate i brownies in 24 quadrotti e rimuoveteli dalla teglia mentre sono ancora ben freddi.



15 Servite i brownies al cappuccino ben freddi.

CONSIGLI

Non ho tutti gli ingredienti per la glassa. Posso cambiare qualcosa per farli lo stesso?

Avete preparato la base dei brownies ma non avete voglia di completarli oppure vi manca un ingrediente per la crema o per la glassa? Vi spieghiamo come trasformare questi golosissimi brownies in un dolce addirittura peccaminoso, il "brownies sundae"! Tagliate a quadrotti i brownies (senza crema e glassa ovviamente, che non serviranno), mettetene uno in un piatto, metteteci su una generosa porzione di gelato alla vaniglia, ricoprite con un po' di salsa al cioccolato (il topping che si usa per i gelati andrà benissimo), una spruzzata di panna montata, una spolverata di cacao amaro ed infine completate con una bellissima ciliegina candita o meglio, al maraschino (solo se siete maggiorenni...) perchè noi non ci vogliamo fare mancare proprio nulla! Il prossimo passo? Prendete un cucchiaino e... all'attacco!!

Quanto tempo si conservano i brownies?

Possono essere conservati fino a 5 giorni in un contenitore per dolci.

Come mai la panna non si monta bene?

Il contenitore nel quale vai a montare la panna deve essere pulitissimo e la panna deve stare almeno un paio di ore in frigorifero. Se non hai tutto questo tempo, riduci e vai col freezer.

Devo necessariamente setacciare la farina?

Sì è un passaggio necessario poichè in questo modo eviti che si formino dei grumi!

Mi daresti altre ricette di brownies?

Sul sito di cookaround ne trovi tantissime, ecco una molto golosa: [brownies cocco nutella](#)