

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](#)



Con i brownies cappuccino, c'è solo una parola d'ordine: ancora! Se si potesse mangiarli come le ciliegie, nessun dubbio che finirebbero in un minuto! Lussuosi, bellissimi, golosi, ricchi, che cosa manca a questo dolcetto americano rivisitato al cappuccino, con quella splendida glassa che urla "mangiami"? Gli manca qualcuno che li prepari! Un figurone dopo un pranzo davvero importante!

INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE al 50% ,tritato - 110 gr

BURRO tagliato in pezzi - 85 gr

CAFFÈ SOLUBILE sciolto in 0.5 cucchiaio di acqua bollente - 1 cucchiaio da tavola

NOCCIOLE tritate grossolanamente - 60 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA grandi - 2

FARINA 00 60 gr

VANIGLIA o 1 bustina di vanillina - 1 cucchiaio da tè

SALE ¼ cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il forno a 180°C ed imburrare ed infarinare uno stampo quadrato di 20 cm di lato.

Per i brownies:

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



- 2 Incorporare, 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 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 esca 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 il formaggio spalmabile ed il burro fino ad ottenere un composto cremoso.



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



9 Distribuite il composto in modo uniforme sullo strato di brownies.



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, mezzo cucchiaino d'acqua ed il burro a bagno maria ed unite il caffè solubile sciolto, mescolando fino ad ottenere un composto liscio, incorporate, a questo punto la panna ed amalgamate il composto.

Rimuovete dal fuoco e fate raffreddare la glassa fino a temperatura ambiente.

Distribuite la glassa sui brownies e fate raffreddare il tutto per almeno 3 ore.



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

Servite i brownies freddi o a temperatura ambiente.

I brownies si conservano coperti e in frigo in un unico strato per 5 giorni.