

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Brownies cioccolato e noci

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



I **brownies cioccolato e noci** sono una **deliziosa variante** dei [classici brownies americani](#). L'**impasto tradizionale** dei **brownies** viene arricchito dalla presenza di croccanti pezzi di noce, che conferiscono un sapore molto particolare al dolce. Questa combinazione di cioccolato e noci crea un contrasto piacevole tra la **morbidezza del brownie** e la **croccantezza delle noci**, rendendoli adatti per una **pausa caffè con amici** o anche per una **merenda golosa** o un **delizioso dopo cena**.

**Segui la nostra ricetta** per cucinare in casa, con le tue mani, questi deliziosi brownies cioccolato e noci. **Se ami i dolci al cioccolato, non puoi perderti anche queste ricette**

:

[Cioccolata calda](#)

[Torta dobos](#)

[Fudge](#)

[Torta in tazza al cioccolato fondente](#)

[Macarons al cacao](#)

## INGREDIENTI

ZUCCHERO 200 gr

NOCI tritate - 120 gr

BURRO 110 gr

CIOCCOLATO FONDENTE amaro - 60 gr

FARINA 00 30 gr

UOVA 2

VANIGLIA

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Ecco come cucinare in modo semplice e divertente i brownies cioccolato e noci: fai fondere il burro ed il cioccolato in una casseruola a fuoco lento fino ad ottenere un composto lucido; rimuovi il tegame dal fuoco e fai freddare, fino a temperatura ambiente. Aggiungi al cioccolato sciolto anche un cucchiaio di zucchero e mescola per amalgamarlo.





- 2** Sguscia le uova e uniscile, una alla volta, al cioccolato fuso, ogni volta che aggiungi un uovo, mescolalo per incorporarlo bene, prima di aggiungere il successivo, infine aromatizza con la vaniglia, prima di aggiungere anche la farina e un pizzichino di sale.





**3** Accendi il forno statico a 170°C

Trita le noci al coltello, così rimangono belle grossolane e non le sfarini troppo. Aggiungi le noci tritate e mescola l'impasto per incorporarle in modo omogeneo all'impasto.

Unghi di burro una teglia per brownies, quindi quadrata e di 22 cm per lato, infine versaci l'impasto livellandolo su tutta la superficie. Inforna la teglia nel forno già caldo, e cuocilo per circa 30 minuti nel ripiano di mezzo del forno. Prima di tagliare il panettoncino nei classici cubetti di brownies, devi aspettare che arrivi a temperatura ambiente.



