

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brownies triplo cioccolato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **brownies triplo cioccolato** sono un vero e proprio peccato di gola: trionfo della golosità! Il cioccolato è ovviamente il protagonista assoluto in questo dolce che potrebbe confondere chi lo addenta! Un aspetto compassato, apparentemente un brownie tradizionale che in realtà si rivela prepotentemente nel gusto! Tre cioccolati, un successo unico e garantito! Il brownie è famoso in tutto il mondo, soprattutto in America, paese che gli ha dato i Natali. La ricetta dei brownies è semplice e veloce, anzi ancora di più. Vi basterà mescolare, senza nemmeno troppa cura gli ingredienti, e infornare subito. È il dolcetto ideale per chi ha fretta di realizzare qualcosa di estremamente goloso e

gudurioso. Il suo aspetto rustico e il colore scuro intenso lo contraddistinguono, ed proprio per queste sue caratteristiche peculiari è diventato celebre prima in America e poi in tutto il mondo. Un dolce facile, buono ed apprezzatissimo insomma, di fronte al quale non potrete assolutamente resistere! Anzi tra le ricette americane è di sicuro quella che sempre più successo. IN genere vengono realizzati prevedendo l'impiego di cioccolato fondente, al quale vengono unite uova, farina, burro e zucchero spesso di canna, da questa base poi si possono fare tante varianti, aggiungendo ad esempio nocciole e frutta secca in generale. Ancora più golosi sono con una colata di cioccolato fuso sulla crosta. Questa versione che vi diamo ora è super cioccolatosa e non prevede la frutta secca ma nulla vi vieta di aggiungerla! Se siete poi dei cioccolato addicted non perdetevi la ricetta della torta al [cioccolato fondente](#), anche lei da urlo!

INGREDIENTI

CIOCCOLATO AL 50% DI CACAO tritato - 85 gr

CIOCCOLATO FONDENTE AL 70-85% tritato - 30 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 65 gr

FARINA 00 60 gr

BURRO tagliato in pezzi - 85 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA grandi - 2

VANIGLIA o 1 bustina di vanillina - 1 cucchiaino da tè

SALE ½ cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il forno a 180°C ed imburrate ed infarinate uno stampo quadrato di 22 cm di lato.

Fate sciogliere in una pentola a fondo spesso il cioccolato ed il burro a fuoco basso, mescolando fino a quando otterrete un composto liscio ed omogeneo; rimuovete dal fuoco.



- 2** Lasciate raffreddare il composto fino a temperatura ambiente, quindi incorporate lo zucchero e la vaniglia.



- 3** Aggiungete, a questo punto, un uovo alla volta mescolando bene fino affinché ciascun uovo venga ben incorporato nel composto. Il risultato è una crema lucida e liscia.



- 4 Unite il sale e la farina setacciata mescolando giusto quel tanto che serve per amalgamarla al composto.



- 5 In ultimo, unite le gocce di cioccolato.



- 6** Distribuite la pastella per brownies nello stampo ed infornate per 25-30 minuti nella parte centrale del forno. Per sicurezza verificate la cottura con la prova stecchino.



- 7** Fate raffreddare i brownies nella teglia o su di una griglia prima di tagliarli in 16 quadrotti.

I brownies si conservano in un contenitore a chiusura ermetica in frigorifero per 5 giorni, potete anche disporli in strati purchè separeiate ciascuno strato dall'altro con della carta forno.

CONSIGLIO

Non mi si è formata la crosticina come mai?

Molto probabilmente è a causa del forno, prova ad azionare la modalità ventilata.

Posso riciclare del cioccolato in tavoletta?

Certo, è un ottimo modo!

Quanto tempo posso conservare questi dolci?

I brownies si conservano per tre, quattro giorni, in una scatola di latta con chiusura ermetica.

Non sono molto brava in cucina, pensi che potrei riuscirci?

Certo, la ricetta dei brownies è semplice davvero, ma qualora avessi problemi non esitare a scrivere un messaggio nei commenti e ti risponderemo di certo.

I dolcetti sono risultati un po' gommosi, come mai?

Il segreto per farli al top è quello di non mescolare troppo!