

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Philadelphia brownies

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### PER IL BROWNIE

175 g di burro  
175 g di cioccolato fondente  
150 g di farina 00  
un pizzico di sale  
3 uova medie  
175 g di zucchero.

### PER LA CREMA AL PHILADELPHIA

240 g di philadelphia  
1 tuorlo d'uovo grosso  
65 g di zucchero  
1 bustina di vanillina.

## PREPARAZIONE



2 Per la crema al philadelphia: in una ciotola mescolare il philadelphia con lo zucchero.



3 Unite l'uovo e la vanillina e mescolare.



4 Per il brownie: fate sciogliere il cioccolato con il burro a fiamma bassa.



5 Togliete dal fuoco quindi unite lo zucchero e mescolare.



6 Unite le uova uno per volta e mescolare.



7 Infine unite la farina e mescolare.



- 8 Versate il composto ottenuto in una teglia rettangolare foderata di carta forno e coprite con generose cucchiaiate di crema philadelphia.



- 9 Con uno stuzzicadenti create l'effetto marmorizzato.



10 Infornate a 180°C per 30-40 minuti.



11 Tagliate a quadrotti e servite.

