

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brownie infestati

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America

DOSI PER: 20 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Dolcetto o scherzetto sarà ancora ancora più divertente grazie alla ricetta dei **brownie infestati** da dolci fantasmini.

Che tu ti stia preparando per **Halloween** o semplicemente ti stia preparando per una simpatica festa, questi brownie sono tanto deliziosi quanto simpatici.

Un'idea per un brownie di Halloween semplice e simpatica che devi assolutamente provare a fare.

Se cerchi altre spaventose ricette per **Halloween** puoi provare:

[Panino diabolico](#)

INGREDIENTI

BURRO 145 gr

ZUCCHERO 200 gr

CACAO AMARO 35 gr

UOVA 3

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

FARINA 00 115 gr

MANDORLE o nocciole - 80 gr

PER LA MERINGA ALL'ITALIANA

ACQUA 30 gr

ZUCCHERO 100 gr

ALBUMI circa 3 - 80 gr

ZUCCHERO 60 gr

PREPARAZIONE

1 Per preparare I brownie infestati, comincia versando In una ciotola capiente il burro fuso, lo zucchero ed il cacao.

Con una frusta mescola gli ingredienti fino ad amalgamarli.





2 Aggiungi le uova e l'estratto di vaniglia ed emulsiona il composto. Aggiungi la farina, il lievito in polvere e mescola per bene.

Aggiungi le mandorle e incorporale al composto.

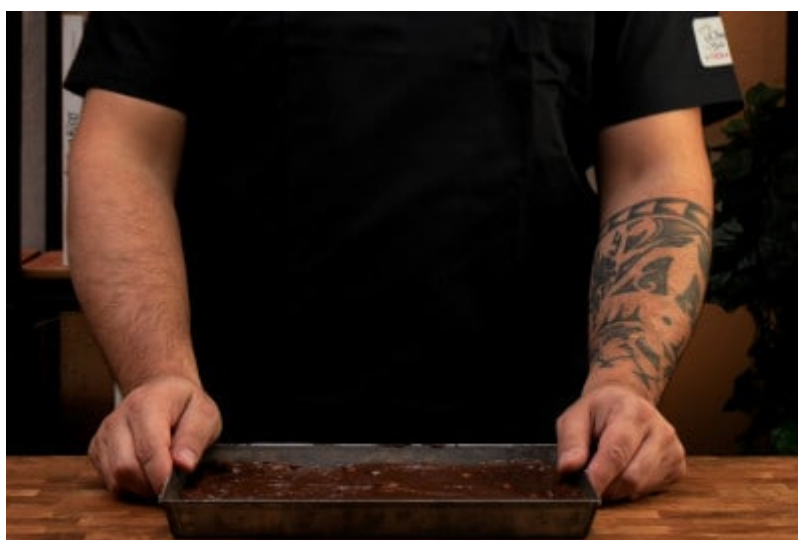
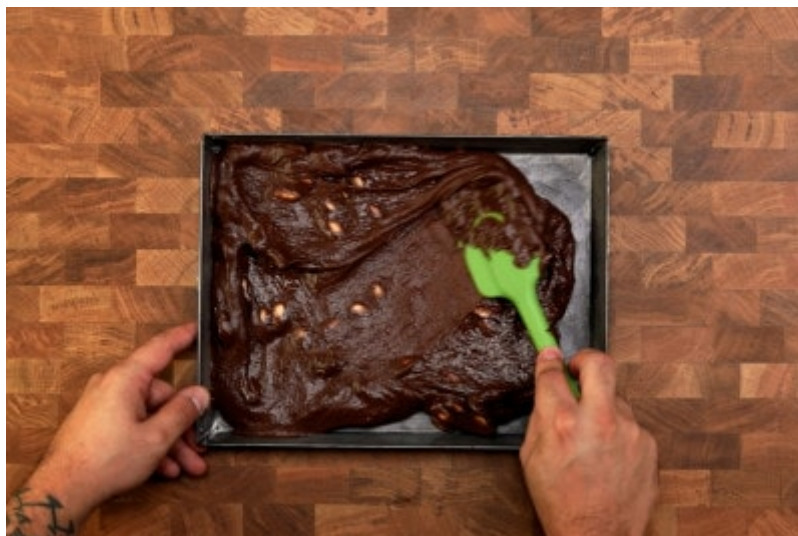






- 3 Con una noce di burro ungi una teglia rettangolare da 30 x 20 cm poi versaci dentro l'impasto. Stendilo per bene con la spatola.

Poi inforna in forno caldo a 190 gradi per una ventina di minuti, poi sforna, stacca i bordi con un coltellino e lascia intiepidire.





4 Intanto prepara la meringa, versando l'acqua e la prima parte di zucchero in un pentolino.

Mescola brevemente e porta a bollore. tieni la temperatura controllata con un termometro da cucina.

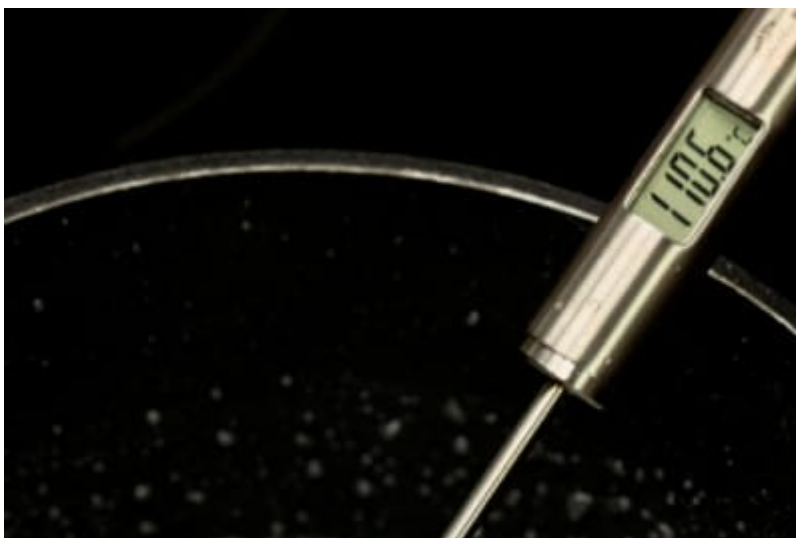




5 Quando lo zucchero raggiunge circa i 110 gradi, comincia a montare l'albume versando la seconda parte di zucchero, poco alla volta.

Monta bene e quando lo zucchero avrà raggiunto i 121 gradi circa, versalo in un paio di riprese nell'albume, sempre montando, cercando di non versarlo sulle fruste.

Continua a montare fino a raffreddamento. Poi trasferisci in un sac a poche con bocchetta liscia.







6 Taglia il brownie a quadrotti. Io ho ricavato, 5 quadretti sul lato lungo e 4 sul lato corto. E trasferiscilo su un piatto.

E con il sac a poche sopra ogni brownie, crea il corpo dei fantasmini, con uno stuzzicadenti crea le braccia e con due gocce di cioccolato, gli occhi.





7 Una volta che i tuoi brownie infestati sono pronti, puoi servirli.

