

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Brownie infestati

---

LUOGO: [Nord America](#)

DOSI PER: [20 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

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

---



I **brownie infestati** sono dei deliziosi **dolcetti al cioccolato**, sormontati da deliziose [meringhe](#) bianche che, in occasione di **Halloween**, prendono la forma di simpatici fantasmini. I nostri bambini impazziranno di gioia quando li vedranno ben disposti, insieme a questi [biscotti di zucca](#) sul tavolo della loro [festa di Halloween](#). La **ricetta dei brownie infestati** è molto **semplice**, puoi anche cucinarla insieme ai tuoi bambini, sarà divertentissimo vedere che espressioni disegneranno sulle facce dei fantasmi di meringa.

**Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per realizzare dei brownies di cioccolato divertenti ma terrificanti**

!

Se anche a te appassiona la **festa di Halloween**, ecco alcune **ricette a tema** che potrebbero piacerti:

[Mele caramellate](#)

[Panino diabolico](#)

[Dita della strega](#)

[Wurstel mummia](#)

[Occhi insanguinati](#)

## 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 il burro fuso in una ciotola capiente, insieme allo zucchero e al cacao. Con una frusta a mano mescola gli ingredienti fino ad amalgamarli in una crema.





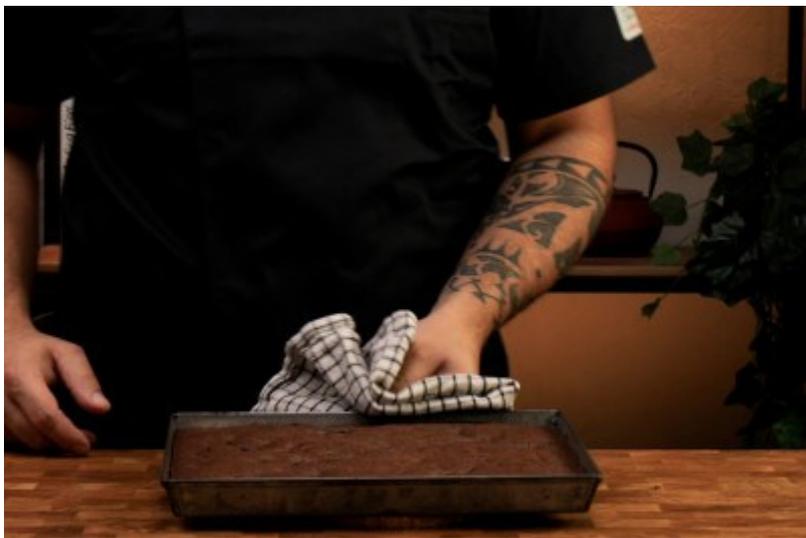
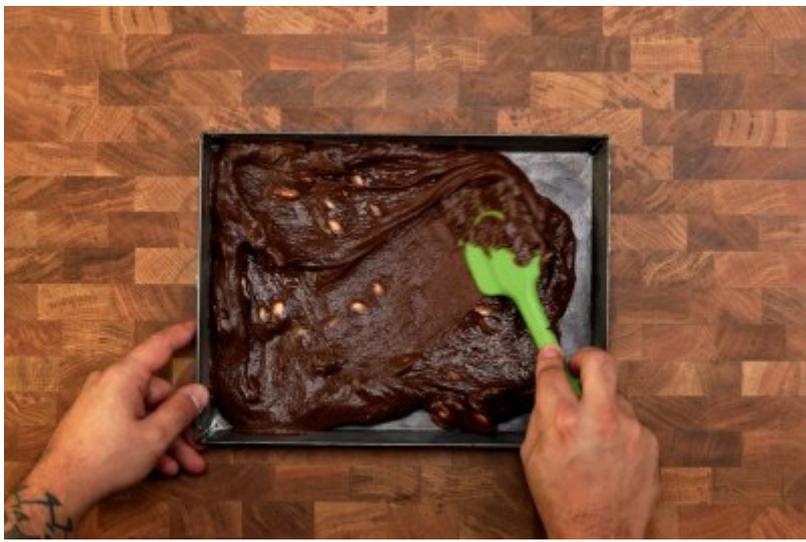
**2** Aggiungi le uova e l'estratto di vaniglia, quindi emulsiona il composto. Aggiungi la farina setacciata, il lievito in polvere e mescola per bene. Aggiungi le mandorle e incorporale al composto.







- 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, cercando di livellare allo stesso modo tutta la superficie. Inforna in forno caldo a 190°C. per una ventina di minuti, poi sforna, stacca i bordi con un coltellino e lascia intiepidire.



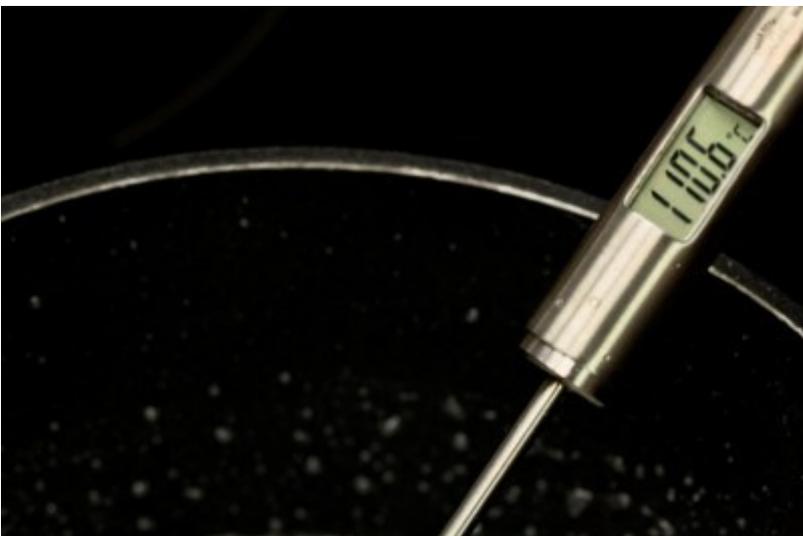


- 4 Intanto che i brownie al cioccolato si raffreddano, prepara la meringa: versa l'acqua e la prima parte di zucchero in un pentolino. Mescola brevemente e porta a bollore, in questa fase sarebbe importante tenere monitorata la temperatura con un termometro da cucina.





- 5 Quando lo zucchero avrà raggiunto circa i 110°C comincia a montare l'albume mentre versi la seconda parte di zucchero, poco alla volta. Monta bene e quando lo zucchero avrà raggiunto i 121°C 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 una sac a poche con bocchetta liscia.





- 6** Taglia il brownie a cubi e trasferiscili su un piatto, crea il corpo dei fantasmini su ogni cubo di cioccolato con il sac a poche, 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.

