

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brownies M&M's

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 175 gr

BURRO 115 gr

ZUCCHERO 250 gr

UOVA 3

CACAO AMARO 20 gr

SALE 1 pizzico

FARINA 00 80 gr

M&M'S 100 gr

Quando avete voglia di qualcosa di buono, di goloso potete provare i nostri Brownies M&M's che sono perfetti! Colorati, allegri e tanto buoni faranno la felicità di grandi e piccoli. Perché infatti nessuno riesce a resistere alla voglia di sgranocchiare questi cioccolatini famosissimi, pensiamo poi se essi sono messi all'interno di brownies!

La combo è praticamente esplosiva!

Se amate poi in modo particolare questi dolcetti, ecco altre ricette di brownies da provare presto:

[brownies veloci](#)

[brownies cremosi](#)

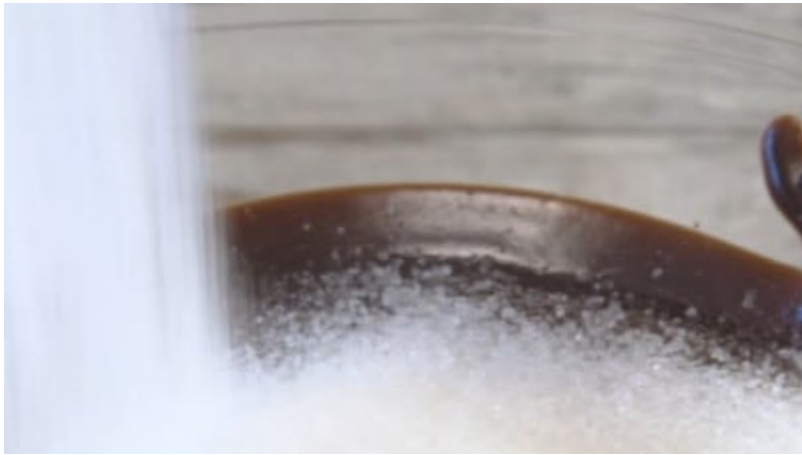
[brownies cappuccino](#)

Preparazione

Per realizzare la ricetta dei brownies cremosi, la prima cosa da fare è sciogliere il cioccolato assieme al burro possibilme

Quando questi due ingredienti saranno sciolti completamente aggiungete lo zucchero a pioggia, quindi mescolate bene. A





2 Fatto ciò unite il cacao amaro, il sale e la farina, setacciata per evitare che si formino dei grumi, sempre mescolando.



3 Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo, potrete trasferirlo in una teglia dai bordi alti

RIVESTITA CON CARTA FORNO infornare in forno già caldo per 25 minuti a 180°C. poi aggiungere mem schiacciando leggermente con le dita in superficie e proseguire la cottura per 10 minuti con funzione solo sotto o coperto con stagnola

Una volta sfornati, lasciar raffreddare completamente togliete il dolce dalla teglia e tagliatelo a quadrotti, anche in mani

