DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brownies al cappuccino

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 24 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 22 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + *IL TEMPO CHE OCCORRE PER IL RAFFREDDAMENTO IN FRIGO*

Se il profumo del caffè è la tua coccola preferita, i **Brownies al cappuccino** diventeranno la tua nuova ossessione. Immagina la consistenza umida dei classici dolcetti americani, arricchita da uno strato fresco di formaggio e una glassa lucida al caffè: un vero trionfo di **brownies gusto cappuccino**. Questa ricetta è pensata per stupire, con tre consistenze diverse che si fondono in un unico morso perfetto.

Mentre i Brownies velocissimi ti salvano la merenda in pochi minuti e i Brownies in friggitrice ad aria sono l'ideale per chi non vuole accendere il forno,

questa versione è per chi cerca qualcosa di più raffinato e strutturato. La base scioglievole ricorda molto la Torta brownies al cioccolato o la nostra amata Torta tenerina, ma con quel tocco in più dato dal ripieno che richiama i golosi brownies cheesecake. Capire **come fare i brownies** perfetti è un'arte, ma con questa ricetta otterrai dei **Brownies al cappuccino perfetti** al primo colpo.

INGREDIENTI PER LA BASE DI CIOCCOLATO E NOCCIOLE

CIOCCOLATO AL 50% DI CACAO 110 gr

BURRO 85 gr

CAFFÈ Oppure 1 cucchiaio di caffè solubile sciolto in 3 cucchiai di acqua bollente - 3 cucchiai da tavola

ZUCCHERO SEMOLATO 150 gr

VANILLINA 1 bustina

UOVA GRANDI 2

FARINA 00 60 gr

SALE 1 pizzico

NOCCIOLE Tritate grossolanamente - 60 gr

INGREDIENTI PER LO STRATO AL FORMAGGIO

FORMAGGIO SPALMABILE 110 gr

BURRO MORBIDO 40 gr

ZUCCHERO A VELO setacciato - 75 gr

VANILLINA 1 bustina

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

INGREDIENTI PER LA GLASSA AL CAFFÈ

CIOCCOLATO FONDENTE 85 gr

BURRO 15 gr

PANNA FRESCA 60 gr

CAFFÈ 2 cucchiai da tavola

Come si fanno i brownies al cappuccino

Prepara il forno e lo stampo: Per prima cosa, preriscalda il forno a 180°C Imburra e infarina il tuo stampo quadrato da 20 cm.
Sciogli la base: In un pentolino a fuoco basso (o nel microonde), sciogli il cioccolato fondente insieme al burro e al caffè espresso preparato.

Mescola continuamente fino a ottenere un composto liscio, poi toglilo dal fuoco e lascialo raffreddare a temperatura ambiente
Completa l'impasto: Una volta tiepido, incorpora lo zucchero e la vaniglia sbattendo bene.

Aggiungi un uovo alla volta, continuando a sbattere finché il composto non diventa lucido e liscio.
Unisci la farina setacciata e il sale, mescolando fino a che non sono ben amalgamati.
Infine, aggiungi le nocciole tritate.
Cuoci la base: Versa l'impasto nella teglia distribuendolo uniformemente.

Inforna nella parte centrale del forno per circa 22-25 minuti.
Fai la prova stecchino: deve uscire pulito (o con poche briciole umide).
Sforna e lascia raffreddare completamente i brownies su una griglia

Prepara la crema al formaggio: In una ciotola, sbatti con le fruste il formaggio spalmabile e il burro ammorbidito fino a ottenere una crema.
Aggiungi lo zucchero a velo setacciato, la vaniglia e la cannella, sbattendo ancora finché tutto è ben amalgamato.

Assembla il primo strato: Prendi lo stampo usato per la cottura, foderalo con due fogli di carta stagnola e rimettici dentro la base dei brownies ormai fredda.
Stendi la crema al formaggio sopra la base in modo uniforme.
Metti tutto in frigorifero per almeno un'ora, finché la farcia non si è rassodata

Prepara la glassa: Nel frattempo, sciogli il cioccolato con la panna e il caffè a bagnomaria o al microonde.
Quando è sciolto e lucido, unisci il burro mescolando bene per incorporarlo.
Lascia raffreddare la glassa a temperatura ambiente.

Tocco finale e riposo: Versa la glassa sopra lo strato di formaggio ormai freddo.

8 **Idea decorativa:** se vuoi un effetto decorativo, usa uno stecchino per creare dei ghirigori variegati.

Rimetti in frigorifero per almeno 3 ore (o 1 ora in freezer) per far solidificare bene il tutto.

Servi: Una volta ben freddi, togli il dolce dallo stampo aiutandoti con la carta stagnola e taglialo in 24 piccoli quadrotti.
Servi i brownies al cappuccino ben freddi per gustare al meglio le diverse consistenze

Idee e alternative

Versione senza glutine: Sostituisci la farina 00 con farina di riso finissima o un mix per dolci gluten-free; la struttura densa del dolce reggerà benissimo.
Versione "More Coffee": Se sei un vero amante dell'oro nero e adori dolci come la Torta del nonno, puoi aumentare la dose di caffè solubile nella glassa per un gusto ancora più intenso.
L'idea essenziale: Se un giorno hai la dispensa vuota ma voglia di cioccolato, ricordati che esiste anche la magica Torta al cioccolato con 2 ingredienti.
L'idea WOW: Servi il brownie con un chicco di caffè ricoperto di cioccolato in cima a ogni porzione per un aspetto da pasticceria.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: Rispetta i tempi di riposo in frigorifero! I Brownies al cappuccino hanno bisogno di freddo per assestare la crema al formaggio e la glassa. Se hai fretta, rischi che i tre strati si mescolino disordinatamente al taglio.
Lo sfizio in più: La consistenza della base deve essere "fudgy", ovvero umida e densa, quasi come un Fudge. Non cuocerla troppo o diventerà una torta secca.
L'idea per i bambini: Il caffè potrebbe non essere adatto ai piccoli. Per loro, prepara una versione senza caffè o opta per un divertente Salame al cioccolato senza uova che piace sempre a tutti.

Idea antispreco: Se ti avanza della glassa al caffè (difficile, ma può succedere!), usala calda per nappare una pallina di gelato alla vaniglia o per intingere dei biscotti secchi.

Come si conservano i brownies al cappuccino

A differenza dei **brownies classici**, questi **Brownies al cappuccino** contengono formaggio fresco e panna, quindi vanno conservati rigorosamente in frigorifero. Mettili in un contenitore ermetico e si manterranno deliziosi per 3-4 giorni. Tirali fuori 10 minuti prima di servirli per gustare al meglio le consistenze.