

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Brownies cremosi

---

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



Quando la voglia di un dolcetto goloso assale all'improvviso, i **brownies cremosi** fanno proprio al caso vostro. Piccoli quadrotti di puro piacere, saranno per voi irresistibili! I brownies sono dei dolcetti tipici americani, decisamente morbidi e burrosi, sono irresistibili e non c'è coffee bar negli USA che non li proponga in mille varianti diverse. La loro caratteristica è quella di avere una crosticina sulla superficie, ma il loro interno è molto morbido. Noi in questo caso abbiamo voluto proprio esagerare rendendoli cremosi! La ricetta è davvero semplice e si realizza anche con ingredienti di utilizzo comune, quindi, forza cosa aspettate, accendete forno e la vostra casa si riempirà di gioiae di un profumino incredibile!

Se amate questi dolcetti poi vi invitiamo a fare anche altre versioni. Che ne dite di farli con [cocco e nutella?](#)

E se ne avete ancora voglia, ecco per voi altre idee per fare golose ricette di brownies:

[brownies velocissimi](#)

[brownies al cappuccino](#)

## INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 175 gr

BURRO 115 gr

ZUCCHERO 250 gr

UOVA 3

CACAO AMARO 20 gr

SALE 1 pizzico

FARINA 00 80 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei **brownies cremosi**, la prima cosa da fare è sciogliere il cioccolato assieme al burro possibilmente a bagnomaria o al microonde, mescolando spesso in modo da non farlo attaccare.

**2** Quando questi due ingredienti saranno sciolti completamente aggiungete lo zucchero a pioggia, quindi mescolate bene. A questo punto potete unire le uova, una per volta, mescolando continuamente in modo che il composto diventi uniforme.

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

Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo, potrete trasferirlo in una teglia dai bordi alti e infornare in forno già caldo per 35 minuti a 180°C.

**4** Una volta sfornati, togliete il dolce dalla teglia e tagliatelo a quadrotti, anche in maniera grossolana.

## CONSIGLIO

**Come potrei servire questo dolce in maniera ancora più golosa?**

Puoi servirlo con una pallina di gelato alla vaniglia! Un accoppiamento perfetto!

**Amo molto il caffè, come potrei aggiungerlo?**

Puoi aggiungere un cucchiaino di caffè solubile, oppure due tazzine di espresso all'impasto.

**Posso surgelare i brownies una volta cotti?**

Certo, in questo modo li avrai già pronti per una festa ad esempio.