

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brownies in friggitrice ad aria

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Brownies senza forno? Segui la nostra ricetta per dolci al cioccolato facili e cotti in friggitrice ad aria!

INGREDIENTI PER I BROWNIES IN FRIGGITRICE AD ARIA

CIOCCOLATO FONDENTE AL 65% 220 gr

BURRO 120 gr

CACAO AMARO 30 gr

UOVA 3

ZUCCHERO 100 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

FARINA 00 80 gr

SALE 1 cucchiaino da tè

GOCCE DI CIOCCOLATO 20 gr

COME FARE I BROWNIES IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1 In una ciotola metti il cioccolato fondente (non serve tritare), il burro e sciogli a bagnomaria mescolando di tanto in tanto. Quando è tutto sciolto aggiungi il cacao amaro, mescola e fai intiepidire.





2 In una ciotola sguscia le uova, aggiungi l'estratto di vaniglia, lo zucchero e, usando una frusta a mano, mescola



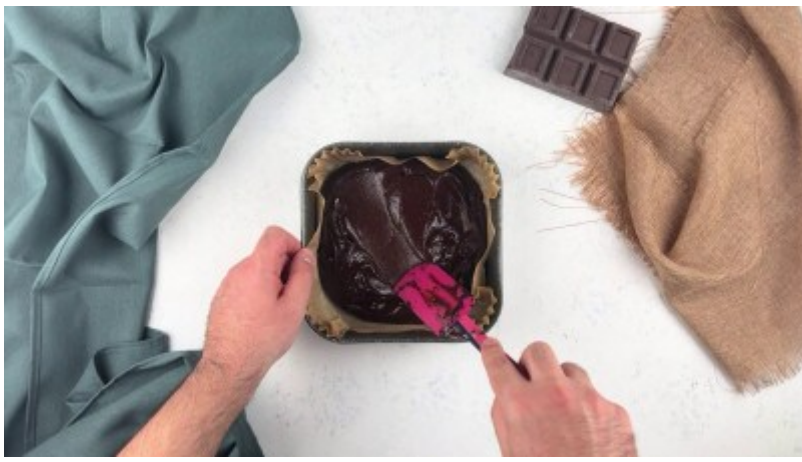


3 Unisci al composto il cioccolato fuso e mescola. Aggiungi a questo punto il sale, la farina e mescola energicamente il tutto per evitare la formazione di grumi





- 4 Versa il composto nella teglia rivestita di carta forno. Livella con una spatola e completa mettendo sulla superficie le gocce di cioccolato. Cuoci a 180°C per 20 minuti.



BROWNIES IN FRIGGITRICE AD ARIA: RICETTA FACILE E VELOCE AL

I **brownies in friggitrice ad aria** sono la soluzione perfetta per chi desidera un dessert veloce, senza dover accendere il forno. Questa ricetta permette di preparare dei **brownies soffici** e ricchi di sapore, grazie all'uso del **cioccolato fondente** e delle gocce di cioccolato. Con pochi ingredienti e seguendo semplici passaggi, potrai ottenere dei dolci morbidi e irresistibili, perfetti come **dessert in friggitrice ad aria** o per una merenda golosa. Scopri come fare i **brownies facili** e leggeri direttamente nella tua friggitrice!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per preparare dei **brownies al cioccolato in friggitrice ad aria** perfetti, è importante sciogliere bene il **cioccolato fondente** e il burro a bagnomaria, per evitare che si bruci e mantenga la consistenza cremosa.

Assicurati di mescolare energicamente il composto dopo aver aggiunto la farina, in modo da eliminare i grumi e ottenere un impasto omogeneo.

Se desideri una versione più leggera, puoi sostituire parte del burro con yogurt greco o olio di cocco, riducendo le calorie ma mantenendo la consistenza morbida.

Gli avanzi di brownies possono essere conservati in frigorifero per un massimo di tre giorni o congelati in porzioni singole per gustarli in un secondo momento.

Se ti avanzano gocce di cioccolato, puoi usarle per arricchire altre **ricette con friggitrice ad aria**, come muffin o biscotti.

COME CONSERVARE I BROWNIES IN FRIGGITRICE AD ARIA

I **brownies in friggitrice ad aria** si conservano bene in frigorifero per 2-3 giorni in un contenitore ermetico. Per una conservazione più lunga, puoi congelarli singolarmente e riscaldarli al momento del consumo. Il sapore e la consistenza si mantengono intatti, rendendo questi brownies perfetti anche da preparare in anticipo.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee che puoi preparare con gli stessi ingredienti principali:

[Torta al cioccolato senza cottura](#): dolce ideale per l'estate e per quando non hai voglia di accendere il forno!

[Muffin al cioccolato e pere](#): la bontà del cioccolato è perfetta per accompagnare delle buone pere mature.

[Crema pasticcera al cioccolato](#): Crema deliziosa, molto versatile, usala per riempire i tuoi [profitterol](#) o mangiala a cucchiaiate!