

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brownies velocissimi

di: *Cookaround*

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr
BURRO 115 gr
ZUCCHERO 255 gr
UOVA 3
CACAO AMARO 20 gr
SALE 1 pizzico
FARINA 00 83 gr

I **brownies velocissimi** sono la nostra ricetta di questi dolcetti americani davvero facilissimi da fare. Si tratta di una di quelle ricette con pochissime pretese nelle capacità pasticciare di chi la realizza, infatti è sufficiente mescolare con una frusta gli ingredienti e il gioco è fatto, il resto lo farà il forno!

I brownies sono dolcetti al cioccolato leggermente croccantini fuori ma morbidissimi dentro, sono perfetti da realizzare soprattutto per la merenda dei vostri figli e dei loro amici o in qualsiasi occasione informale, per esempio sono perfetti anche come dolce da pic-nic perchè sono facili da trasportare e non contengono creme che renderebbero il loro consumo poco agevole, ma allo stesso tempo sono morbidi e gradevoli.

Insomma il dolce dell'ultimo minuto ma che non farà rimpiangere quelli più complicati!

Preparazione

- 1 Per preparare i nostri brownies velocissimi dovrete mettere una pentola sul fuoco con dell'acqua per poter fondere il cioccolato a bagnomaria. Se preferite potrete utilizzare anche il molto più pratico microonde per questa operazione ma dovrete conoscere bene il vostro elettrodomestico per evitare che gli ingredienti scoppino sulle pareti dello stesso dandovi altro lavoro da fare.

Quindi che sia a bagnomaria o al microonde fate fondere il cioccolato fondente in una ciotola preferibilmente in vetro insieme al burro. Quando sarà ben sciolto, toglietelo e trasferite la ciotola sul piano di lavoro.



- 2 Iniziate ad aggiungere anche gli altri ingredienti mescolando ogni volta con una frusta da pasticciere a mano. Iniziate aggiungendo lo zucchero e mescolate fino a che non sia ben incorporato.

Passate, quindi, alle uova che aggiungerete una per volta e mescolerete dopo ogni aggiunta fino a che l'uovo non si sia ben amalgamato, solo allora potrete aggiungere il successivo.

Unite, quindi, il cacao amaro in polvere e mescolate un altro po'.

Aggiungete, infine, un pizzico di sale che esalterà il sapore del dolce e la farina possibilmente setacciata in precedenza. Mescolate ancora ben bene fino a che la pastella non risulti omogenea e liscia.







- 3 Trasferite la pastella in uno stampo di 20x20 cm preventivamente rivestito di carta forno. Per far sì che la carta forno si appiccichi bene allo stampo potrete procedere in due modi: bagnate e stropicciate la carta forno così da renderla più modellabile oppure imburrate lo stampo prima di stenderla al suo interno, in questo modo il burro fungerà da collante.

Infornate il dolce a 180°C in forno ventilato per 35-40 minuti. Ricordate che in questo caso l'interno del dolce dovrà essere leggermente umido. Al termine della cottura potrete sfornare i brownies e farli riposare per 5 minuti prima di estrarre la torta dallo stampo.

Per servirli dovrete far freddare completamente il dolce e tagliarlo, successivamente, in quadrotti regolari.



