

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brownies velocissimi

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 25 min COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I **brownies** sono dei **dolcetti al cioccolato** originari degli **Stati Uniti**, che si preparano con cioccolato fondente, burro, zucchero, uova e farina. I brownies sono **tipicamente di forma quadrata**, hanno una consistenza morbida e umida all'interno e una crosticina croccante all'esterno. Sono dei **dolci perfetti** da servire con panna montata o [crema pasticcera](#).

Segui la nostra ricetta con video e dettagliato **passo passo fotografico** per riprodurre in casa, con le tue mani, questi **buonissimi Brownies al cioccolato velocissimi** e in puro stile americano.

Ecco altre versioni di brownies che potrebbero piacerti:

[Brownies cheesecake](#)

[Brownies M&M's](#)

[Brownies cremosi](#)

[Torta brownies](#)

[Brownies cappuccino](#)

INGREDIENTI

ZUCCHERO 300 gr

BURRO 145 gr

FARINA 00 100 gr

CACAO AMARO 35 gr

UOVA 3

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

LIEVITO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 Per preparare i brownies velocissimi comincia versando il burro, precedentemente fuso in microonde o in un pentolino, in una ciotola capiente.

Aggiungi lo zucchero e il cacao e mescola con una frusta fino ad unire tutti gli ingredienti.





2 Aggiungi le uova e mescola per emulsionare, poi unisci l'estratto di vaniglia, la farina e il lievito in polvere.





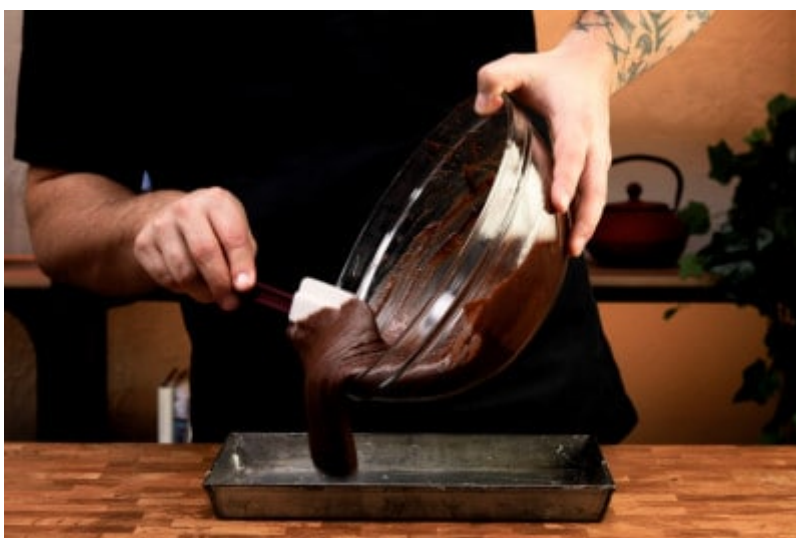
3 Mescola ancora fino ad ottenere un composto cremoso.



4 Con una noce di burro, ungi una teglia da 30x25 cm, spalmandolo bene anche sui lati.

Versa il composto all'interno della teglia e livellalo con una spatola. Inforna in forno

statico a 180°C per 25 minuti oppure ventilato 165°C per 20/25 minuti. A fine cottura fai comunque la prova dello stecchino.





- 5** Infilza uno stecchino di legno nel brownie, se è cotto bene ne dovrà uscire asciutto e pulito, senza impasto attaccato. Lascia intiepidire il dolce e poi taglialo a cubetti. Fai attenzione che è molto morbido, quindi taglia con delicatezza altrimenti si romperà tutto.

Taglia il brownie dividendo la teglia in 4x3 quadrati. Se vuoi tagliali più piccoli o utilizza una teglia un pò più piccola per ottenere de brownie un pò più alti.



