

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta brownies

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Fra i dolci americani più famosi, oltre alla sofficissima [chiffon cake](#), possiamo annoverare senz'altro i [brownies](#), golosi quadrotti di [torta al cioccolato](#) dalla consistenza morbida e umida. La torta brownies che vi proponiamo in questa ricetta è realizzata con un semplice impasto al cioccolato e cacao e si differenzia dagli originali per l'assenza di frutta secca... nulla vi vieta però di arricchirla a piacere e di accompagnarla, come di consueto, con un ciuffo di panna montata o una pallina di gelato alla vaniglia! Facile e veloce da preparare, la torta brownies è perfetta sia per la merenda che per il dessert, oppure per il buffet di una festa di compleanno.

Provate anche queste deliziose varianti di brownies:

[brownies cappuccino](#)

[brownies al pistacchio](#)

[brownies cioccolato e noci](#)

INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 110 gr

ZUCCHERO 250 gr

FARINA 00 200 gr

BURRO 60 gr

CACAO AMARO 20 gr

UOVA 3

BICARBONATO DI SODIO 1 cucchiaino da tè

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Fate sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria, poi aggiungete il burro morbido a cubetti.

Mescolate fino a quando il burro si sarà sciolto, poi togliete la ciotola dal bagnomaria.





2 Unite lo zucchero e amalgamatelo al composto.



3 Versate un uovo alla volta e mescolate per incorporarlo.

Non aggiungete il successivo fino a quando il precedente sarà stato completamente assorbito.





4 Aggiungete anche il cacao amaro, il sale e il bicarbonato.

Mescolate ancora per amalgamare.





- 5** In ultimo setacciate la farina nella ciotola e incorporatela fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.





6 Versate l'impasto ottenuto in uno stampo da 20x20 cm foderato con carta forno.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 35-40 minuti.

Una volta cotta sformate la torta brownies e lasciatela raffreddare su una gratella, poi servitela tagliata a quadretti.



CONSIGLIO

Quanto tempo si conserva questa torta?

Puoi conservarla tre, quattro giorni in un contenitore per dolci.

Cosa potrei aggiungere per renderla ancora più golosa?

Puoi aggiungere delle gocce di cioccolato o della granella di nocciole, verrà buonissima!

Come potrei decorarla?

Puoi farcirla con una crema alle nocciole e decorarla con dei semplici ciuffetti di panna montata: favolosa!