

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta brownies al cioccolato

di: *Cookaround*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La **torta brownies al cioccolato** è molto di più di un semplice dolce al cioccolato. È un'esperienza sensoriale perché il suo gusto è estremamente goloso, il suo profumo è inebriante e il suo aspetto è magico.

Se ciò non dovesse già bastare, possiamo dirvi che farla è un gioco da ragazzi. È talmente semplice nella sua realizzazione che è anche l'ideale anche per far pasticciare i bambini con voi. Siamo certi che questa torta vi conquisterà, è squisita da mangiare in purezza ma è perfetta anche da decorare o da farcire utile ad esempio come base di torta di compleanno. Provate questa ricetta e la torta

brownies divverrà una delle vostre preferite!

Se avete voglia di sperimentare altri brownies golosi vi consigliamo di provare quelli al [cappuccino](#) e poi non perdere la [ricetta della torta al cioccolato](#) morbida: super!

## INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 110 gr

BURRO 58 gr

ZUCCHERO 250 gr

UOVA 3

CACAO AMARO 20 gr

SALE 1 pizzico

BICARBONATO DI SODIO ¼ cucchiaini da tè

FARINA 00 195 gr

## PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare la **torta brownies** al cioccolato la prima cosa da fare è quella di sciogliere il cioccolato fondente e questo potete farlo sia a bagnomaria che al microonde, l'importante è non farlo bruciare.
- 2** Al cioccolato fuso poi aggiungete il burro, continuando a mescolare in modo da farlo sciogliere rapidamente. Quando il burro si sarà completamente incorporato, aggiungete lo zucchero e successivamente le uova, una alla volta facendo amalgamare bene ogni ingrediente dopo ogni aggiunta continuando a mescolare.
- 3** Fatto ciò unite il cacao amaro, la presa di sale, il bicarbonato e la farina preventivamente setacciata per evitare la formazione di grumi.

Mescolate con cura per mischiare bene tutti gli ingredienti. A questo punto versate il composto in una teglia dai bordi alti e infornate in forno già caldo per 40 minuti circa a 180°C.

4 Quando è cotta potete sfornare e togliere dalla teglia appena possibile, quindi potete lasciarla intera o tagliarla a quadrotti pronti da essere gustati.

## CONSIGLIO