

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brownies al pistacchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Brownies al pistacchio: una golosa alternativa al classico dolce di origine americana. Il gusto del pistacchio ben si abbina al cioccolato, rendendo questo dolce ancora più goloso!

I brownies che vi proponiamo in questa ricetta sono una deliziosa alternativa a quelli classici pur conservando tutte le caratteristiche originarie ovvero di essere dolcetti poco alti e dal cuore tenero e morbido, potremmo dire scioglievole! Questi dolcetti sono originari della cucina, in particolare della pasticceria statunitense e vengono così appellati proprio per il loro colore scuro molto caratteristico. La ricetta dei brownies è davvero

semplice e veloce, così come anche gli ingredienti sono reperibili ovunque: cioccolato fondente, uova, farina, burro e zucchero, ai quali in questo caso si aggiunge il pistacchio che rende il tutto ancora più goloso! Nulla vieta di giocare con la fantasia e aggiungere glassa fondente o altri tipi di frutta secca. Sono perfetti per una merenda golosa, ma anche per un peccato di gola notturno.

Accompagnateli con gelato alla vaniglia, o un bel ciuffo di panna montata ma se non volete esagerare si sposano perfettamente con tè e caffè.

Questi originali dolcetti americani, hanno oramai conquistato anche le popolazioni europee grazie alla golosità del suo ingrediente principale il cioccolato che però deve essere rigorosamente fondente ma non troppo amaro amaro, vi consigliamo per tanto di non oltrepassare il 70%, e ci raccomandiamo di non sostituire con il cacao in polvere. Tenete ben d'occhio la cottura che deve essere perfetta, se si cuociono poco meno infatti, non si avrà la crosticina, mentre se si terranno troppo in forno, potremo dire addio al cuore umido!

Provate anche la ricetta della [torta brownies](#)!

INGREDIENTI

FARINA 00 75 gr

LIEVITO PER DOLCI 3 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 75 gr

BURRO 90 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA 2

GRANELLA DI PISTACCHI 50 gr

SALE

PREPARAZIONE

- 1 QUando volete realizzare i brownies al cioccolato e pistacchio per prima cosa sciogliete il cioccolato spezzettato a bagnomaria o al microonde insieme al burro.



- 2 Unite lo zucchero poco alla volta al composto a base di cioccolato e burro mescolando con una frusta.

Una volta sciolto lo zucchero aggiungete le uova poco alla volta, incorporandole bene, unite quindi la farina setacciata con il lievito, sempre mescolando con la frusta fino ad ottenere un composto fluido ed omogeneo.



- 3 Quando tutta la farina è incorporata unite la granella di pistacchi e mescolate.



4 Versate in uno stampo quadrato ottenendo uno spessore di circa 2 cm.

Infornate a 190°C per circa 25 minuti.



5 Quando il brownie intero sarà ben freddo, toglietelo dallo stampo, pareggiatene i bordi e tagliatelo a quadretti per servirlo per una golosa merenda.

CONSIGLIO

Come faccio a fondere il cioccolato e il burro nel microonde senza bruciarlo?

In realtà è molto semplice, ogni trenta secondi circa apri e dai una mescolata finché non sarà

tutto sciolto.

Ma questi dolci si mangiano anche caldi?

No, ti consigliamo di assaporarli freddi in modo che ci sia tutto l'aroma e il sapore del cioccolato.

Posso utilizzare del cioccolato a dischetti?

Sì certo, l'importante è che sia di ottima qualità e fondente.

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservare i brownies in una scatola di latta o una campana per dolci per circa tre giorni.