

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brownies cappuccino

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **22 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se avete voglia di provare qualcosa di buono per merenda o colazione, e il nostro [plumcake](#) l'avete già provato, fate questi meravigliosi **brownies al cappuccino** ! Buoni, anzi buonissimi. Golosi e morbidi, questi dolci americani vi faranno impazzire.

I brownies sono arrivati in Europa e quindi in Italia dopo aver attraversato un oceano. Infatti questi dolcetti devono i loro natali alla cucina statunitense. Il loro nome è legato al colore scuro, marrone, che fa di certo intendere già a prima vista quale è l'ingrediente principale: il cioccolato! Realizzare i brownies è molto semplice: si crea prima una torta

al cioccolato di forma rettangolare o quadrata che poi viene tagliata a cubi. Il risultato saranno dei dolcetti squisiti che nella parte superiore avranno una croccante crosticina ma al centro nasconderanno un cuore morbido. Ma questa è la base! Oltre a questa versione semplice per così dire, esistono numerose varianti e una di esse ve la proponiamo in questa ricetta: brownies al cappuccino! Il brownie può essere arricchito con pistacchi, nocciole noci e frutta secca in generale, ma stanno benissimo anche gocce di cioccolato, uvetta, o perché no un velo di marmellata.

Siete pronti a realizzare questi meravigliosi e profumatissimi dolcetti a casa vostra? Se avete bambini in giro per casa fatevi aiutare perché è una ricetta davvero semplice! Se sono già così buoni nella versione classica, immaginate cosa possono essere in questa ricca? L'unico problema è che creano dipendenza! Sono talmente golosi che non riuscirete a smettere di mangiarli. E se siete dei ciocco addicted non perdetevi anche quest'altra ricetta : [cheesecake alla mousse di cioccolato](#), favolosa!

PER LA BASE DEI BROWNIES

CIOCCOLATO AL 50% DI CACAO tritato - 110 gr
BURRO tagliato in pezzi - 85 gr
CAFFÈ SOLUBILE sciolto in 3 cucchiaini di acqua bollente o 3 cucchiaini di caffè di moka - 1 cucchiaio da tavola
ZUCCHERO 150 gr
VANILLINA o 1 cucchiaino di vaniglia - 1 bustina
UOVA grandi - 2
FARINA 00 60 gr
SALE 1 pizzico
NOCCIOLE tritate grossolanamente - 60 gr

PER IL RIPIENO AL FORMAGGIO

FORMAGGIO SPALMABILE tipo Philadelphia - 110 gr
BURRO ammorbidito - 40 gr
ZUCCHERO A VELO setacciato - 75 gr
VANILLINA oppure 1/2 cucchiaino di vaniglia - ½ bustine
CANNELLA IN POLVERE ½ cucchiaini da tè

PER LA GLASSA

CIOCCOLATO FONDENTE 85 gr
BURRO 15 gr
PANNA 60 gr
CAFFÈ di moka - 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i brownies al cappuccino, per prima cosa scaldate il forno a 180°C ed imburrate ed infarinate uno stampo quadrato di 20 cm di lato.

Per i brownies:

sciogliete il cioccolato fondente con il burro ed il caffè espresso sciolto a fuoco basso (o nel microonde), mescolando fino ad ottenere un composto liscio; rimuovete dal fuoco e fate raffreddare fino a temperatura ambiente.



- 2 Incorporate, sbattendo, lo zucchero e la vaniglia.



- 3 Aggiungete, quindi, un uovo alla volta, sbattendo bene fino a quando il composto è lucido

e liscio.



4 Incorporate la farina setacciata ed il sale fino a quando risulti ben amalgamata.



5 Aggiungete le nocciole e mescolate per amalgamarle al composto.



- 6 Distribuite il composto in modo uniforme nella teglia ed infornate nella parte centrale del forno per circa 22-25 minuti o fino a quando uno stecchino inserito nell'impasto ne esce pulito.



- 7 Sfornate i brownies e fateli raffreddare completamente su di una griglia.

Preparate la farcia al formaggio:

in una ciotola sbattete con le fruste elettriche, o con una frusta a mano, il formaggio spalmabile ed il burro fino ad ottenere un composto cremoso.



- 8 Aggiungete lo zucchero a velo setacciato, la vaniglia e la cannella e sbattete fino a che tutti gli ingredienti risultino ben amalgamati.



- 9 Riprendete lo stampo usato per la base dei brownies, foderatela con due fogli di carta stagnola e riponetevi la base dei brownies ormai fredda.

Distribuite la farcia al formaggio sulla base dei brownies in modo uniforme.



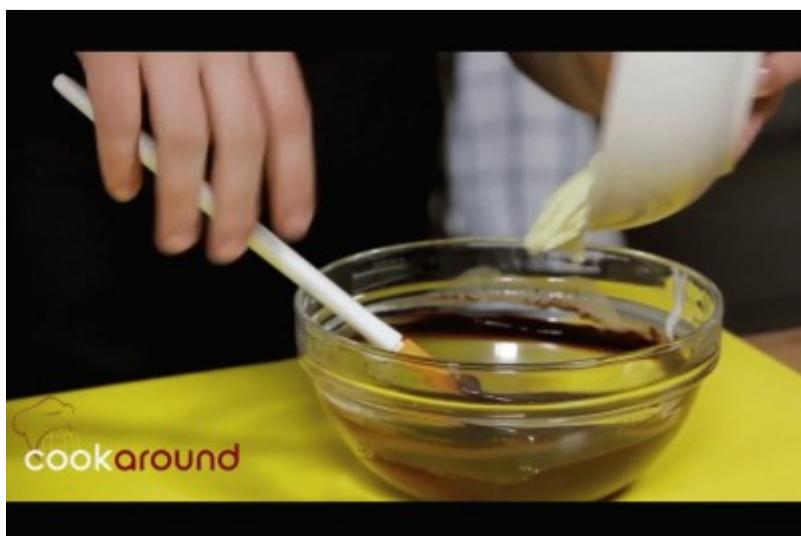
- 10 Mettete il tutto in frigorifero per almeno un'ora o fino a quando la farcia risulti soda.

Nel mentre preparate la glassa: sciogliete il cioccolato con la panna ed il caffè a bagnomaria o nel microonde.



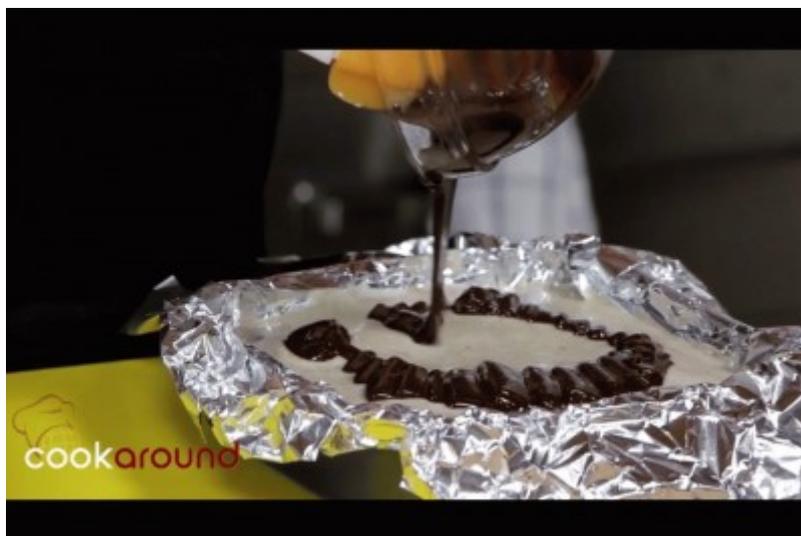


- 11** Quando il composto risulterà ben sciolto e lucido, unite il burro mescolando per farlo ben incorporare nella glassa.



- 12** Fate raffreddare la glassa fino a temperatura ambiente.

Distribuite la glassa sui brownies e fate raffreddare il tutto per almeno 3 ore in frigorifero o 1 in freezer (verificate sempre che la farcia si sia ben solidificata).



- 13 Per un effetto più simpatico, realizzate dei ghirigori con uno stecchino per variegare la farcia.



- 14 Tagliate i brownies in 24 quadrotti e rimuoveteli dalla teglia mentre sono ancora ben freddi.



15 Servite i brownies al cappuccino ben freddi.

CONSIGLI