

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Brownies Cocco-Nutella

di: *fragola1983*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **20 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



## INGREDIENTI

BURRO 180 gr

NUTELLA® 250 gr

UOVA 5

FARINA 170 gr

VANIGLIA 1 bacca

CIOCCOLATO BIANCO 100 gr

ZUCCHERO DI CANNA 200 gr

SCIROPPO DI COCCO facoltativo - 2

cucchiari da tavola

POLPA DI COCCO in scaglie - 15 gr

## PREPARAZIONE

**1** Fondete il burro in un pentolino a fuoco lento.



**2** Unitevi la polpa del baccello di vaniglia e 200 g di nutella.



**3** Tritate grossolanamente il cioccolato bianco.  
Sbattete a spuma lo zucchero con le uova.



4 Incorporatevi la farina. (Ndr: Noi l'abbiamo incorporata al composto con la nutella)



5 Unite alle uova sbattute il composto di nutella.



- 6** Incorporate lo sciroppo di cocco (se l'avete a disposizione) e il cioccolato bianco (Ndr: noi l'abbiamo oMESSo ed al suo posto abbiamo incorporato il cocco in scaglie).



- 7** Rivestite di carta forno una teglia alta (33x30 cm), distribuitevi l'impasto e infornate a 180°C per 30/35 minuti, a occhio in base al vostro forno.

