

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Brownies Cocco-Nutella

---

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  
cucchiaini 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.

