

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brownies light

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

mezza tazza di farina
6 cucchiaini di cacao amaro in polvere
mezza tazza di zucchero
mezzo cucchiaino di vanillina
mezza tazza di salsa di mela
2 uova

PER LA SALSA DI MELA

1 mela
8 cucchiaini di acqua
poca cannella.

PREPARAZIONE

1 Per la salsa di mela: sbucciare la mela, metterla nel mixer e frullare fino ad ottenere una

purea.

Trasferite in una casseruola, aggiungete l'acqua e la cannella e far cucinare a fuoco basso fino a quando non evapora tutta l'acqua, mescolare ogni tanto per non fare attaccare al fondo.



2 Per i brownies: preriscaldare il forno a 160°C.

In una ciotola unite farina, cacao, zucchero e vanillina setacciate



3 In un ciotola a parte sbattere leggermente le due uova, aggiungete la salsa di mela.



4 E mescolare leggermente per incorporare i due composti per bene.



5 Aggiungete questo composto liquido in quello solido e incorporare bene con un cucchiaio di legno.

Trasferire il composto in una placca ricoperta di carta forno.



6 Infornate per 30 minuti.



IO NON LA CAPISCO

NOTE