

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brownies

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [16 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **brownies** sono famosissimi in tutto il mondo! Sono dei dolcetti **al cioccolato** molto semplici di origini americane per i quali vale la famosa tecnica del "mescola insieme qualche ingrediente senza troppa cura". E a volte le cose più semplici sono e più buone sono! Perfetti per le mamme sempre di corsa, o per chi è poco esperto di pasticceria. Si realizzano in pochissimi minuti e spariscono in maniera ancora più veloce!

In effetti dall'amalgama di ingredienti indicati ne esce una [torta brownie](#) morbida che va tagliata a quadrotti con il cuore morbido e umido.

La ricetta dei brownies è perfetta per la colazione

dei bambini, ma anche per la merenda di metà mattina a scuola...darà loro la giusta carica per affrontare il resto della giornata. In America, in particolar modo a Chicago, ci sono vetrine di pasticcerie piene di queste delizie. In effetti questo impasto ben si presta a numerose varianti. Una delle più classiche ad esempio prevede l'aggiunta di frutta secca come noci, nocciole e mandorle.

Provate questa ricetta e se vi piacciono i profumi e i sapori scaturiti dal cioccolato vi invitiamo a provare la più nostrana [torta caprese](#).

INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 50 gr

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 220 gr

UOVA 2

ZUCCHERO VANIGLIATO 1 bustina

FARINA 140 gr

GHERIGLI DI NOCI tritate - 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Fate sciogliere il cioccolato con il burro a bagnomaria o nel microonde.





2 Togliete dal fuoco, aggiungete lo zucchero e lasciate raffreddare.



3 Nel frattempo tritate le noci piuttosto finemente con un tritatutto.



- 4 Unite le uova, una alla volta, mescolando con un cucchiaino di legno finché sarà tutto ben montato, oppure frullate con il frullino elettrico.





- 5 Riunite la farina e le noci in una ciotola; aggiungete il composto al cioccolato e mescolate fino a quando saranno bene amalgamate.



- 6 Foderate di alluminio la teglia imburrate, versate il composto e cuocere a forno già caldo a 180°C in modalità ventilato per circa 30 minuti.



7 Sfornate, lasciate raffreddare e tagliate a quadrotti.



CONSIGLIO

Non ho il forno a microonde come posso sciogliere il burro con il cioccolato?

Puoi tranquillamente scioglierli a bagno maria o direttamente in un pentolino stando però attenta a non bruciare il cioccolato.

Non mi piacciono le noci, che posso fare?

Puoi tranquillamente ometterle oppure le puoi sostituire con altra frutta secca come le nocciole o le mandorle.

Mi sono venuti dei brownies un po' asciutti, cosa ho sbagliato?

In realtà niente, forse il tuo forno è un po' più caldo di quello che indica il termostato. La prossima volta abbassa la temperatura o riduci il tempo di cottura. Se ancora non dovessero riuscire imposta il forno statico piuttosto che ventilato.

Per quanto tempo si conservano?

Puoi conservare i brownies in un contenitore a chiusura ermetica per qualche giorno.

Posso utilizzare questa base per realizzare un dolce più complesso?

Noi ti consigliamo di usare la base brownie come base per un cheesecake come questo: c

[heesecake con base di brownie](#)