

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brownies

di: *Cookaround*

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 cucchiaio 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