

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Philadelphia brownies

di: *caipiroska75*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER IL BROWNIE

175 g di burro
175 g di cioccolato fondente
150 g di farina 00
un pizzico di sale
3 uova medie
175 g di zucchero.

PER LA CREMA AL PHILADELPHIA

240 g di philadelphia
1 tuorlo d'uovo grosso
65 g di zucchero
1 bustina di vanillina.

PREPARAZIONE



2 Per la crema al philadelphia: in una ciotola mescolare il philadelphia con lo zucchero.



3 Unite l'uovo e la vanillina e mescolare.



4 Per il brownie: fate sciogliere il cioccolato con il burro a fiamma bassa.



5 Togliete dal fuoco quindi unite lo zucchero e mescolare.



6 Unite le uova uno per volta e mescolare.



7 Infine unite la farina e mescolare.



- 8 Versate il composto ottenuto in una teglia rettangolare foderata di carta forno e coprite con generose cucchiaiate di crema philadelphia.



- 9 Con uno stuzzicadenti create l'effetto marmorizzato.



10 Infornate a 180°C per 30-40 minuti.



11 Tagliate a quadrotti e servite.

