

Brownies al cioccolato

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 50 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 6
- Calorie per porzione: 679 Kcal

Ingredienti:

- 175 g burro
- 80 g 2 uova
- 200 g zucchero bianco
- 200 g cioccolato fondente
- 60 g nocciole
- 100 g farina di grano duro
- 20 g cacao amaro. in polvere
- 1 pz sale
- 1 bs lievito per dolci



Preparazione

Per preparare i brownies, tagliate il cioccolato a pezzettoni; intanto mette a sciogliere il burro a bagnomaria e quando il burro sarà quasi sciolto unite il cioccolato tritato.

Aggiungete il cacao in polvere e mescolate con una spatola per amalgamare bene tutti gli ingredienti quindi spegnete il fuoco e lasciate intiepidire. Intanto in una planetario o con uno sbattitore elettrico, montate le uova con lo zucchero per ottenere una massa spumosa e chiara.

Versate a filo il composto di cioccolato e burro e mescolate ancora. Unite il lievito in polvere alla farina e con il sale e setacciate tutto insieme.

Unite le polveri un cucchiaino alla volta nel composto e amalgamate per incorporarle bene. Tritate grossolanamente le nocciole e unitele nella planetaria, mescolando con la spatola: ecco pronto l'impasto dei brownies.

Versate il composto in uno stampo rettangolare da 20cmx28cm (oppure uno tondo da 24cm) rivestito di carta forno e distribuitelo in modo uniforme.

Infornate in forno caldo a 180° per 35 minuti: una volta cotto, lasciate riposare l'impasto per 10 minuti prima di tirarlo fuori dallo stampo. Quando si sarà intiepidito dividetelo in quadrati ed ecco che i vostri brownies saranno pronti per essere gustati!!