

Brownies

I **brownies** sono dolcetti al cioccolato tipicamente americani che si ricavano tagliando a quadrotti una torta piuttosto bassa e compatta, a base di cioccolato e nocciole tostate.

I **brownies** si conservano ottimamente per una settimana/dieci giorni in una scatola di latta, oppure sotto una cupola rovesciata. Se volete sovrapporli inframezzarli con pezzetti di carta da forno.

I **brownies** sono ottimi serviti da soli, ma anche in accompagnamento al gelato.

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **340Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 120 g di cioccolato fondente
- 80 g di burro
- 80 g di farina di grano tenero tipo 00
- 5 g di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 200 g di zucchero
- 50 g di nocciole tostate
- 2 uova di gallina

PREPARAZIONE

- Spezzettare grossolanamente il cioccolato, tagliare il burro a pezzetti e fondere il tutto a bagnomaria, con la tecnica a secco, a fuoco molto basso.
- Nel frattempo in una ciotola setacciare la farina e mescolarla al lievito, alla vanillina e allo zucchero.
- Tritare grossolanamente le nocciole.
- Quando il cioccolato si sarà sciolto lasciarlo intiepidire, quindi incorporare le uova sbattute.
- Unire quindi le polveri incorporando con una frusta manuale facendo molta attenzione a non formare grumi.
- Unire alla fine le nocciole tritate mescolando con un cucchiaino di legno.
- Utilizzare una teglia quadrata di circa 20 cm di lato e coprirla con un foglio di carta da forno passato sotto l'acqua e strizzato, in modo che diventi più malleabile.
- Versare il composto e lisciarlo bene con una spatola.
- Infornare nel forno preriscaldato a 180° C per circa 35 minuti.
- Una volta che il dolce si è intiepidito tagliarlo a pezzi quadrati di circa 5 centimetri di lato. Ecco i nostri brownies.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

I **brownies** sono più buoni il giorno dopo rispetto a quando vengono preparati. I sapori si amalgamano e si ammorbidiscono acquistando una migliore consistenza.

