

The Brownies

Ecco una delle ricette internazionali, i famigerati "brownies", dolcetti quadrati al cioccolato fondente e nocciole tipicamente americani e molto ricchi e golosi. Ottimi per gli amanti del cioccolato, i quali non potranno desistere!

Ingredienti:

- 170 grammi di burro
- 200 grammi di cioccolato fondente (non inferiore al 65% mi raccomando)
- 60 grammi di nocciole
- 100 grammi di farina 00
- 200 grammi di zucchero a velo
- un pizzico di sale
- 2 uova
- 5 grammi di lievito in polvere per dolci
- 20 grammi di cacao amaro in polvere

Procedimento:

Mettete a sciogliere a bagnomaria il burro a pezzetti. Una volta fuso aggiungete il cioccolato fondente a pezzettini. Quando anche quest'ultimo si sarà fuso ed incorporato bene con il burro aggiungete il cacao in polvere e mescolate con una spatola per amalgamare bene il tutto. Spegnete il fuoco e lasciate intiepidire.

Intanto in una planetaria o con uno sbattitore elettrico montate le uova con lo zucchero per ottenere una massa spumosa e chiara. Versateci 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. Versate le polveri, un cucchiaino alla volta, nel composto e amalgamate per incorporarle bene.

Tritate le nocciole ed unitele mescolando con la spatola.

Versate il composto in uno stampo rettangolare (20 cm x 28 cm per esempio) rivestito di carta da forno e distribuitelo in modo uniforme.

Cuocete in forno preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti: una volta cotto, lasciate riposare l'impasto per 10 minuti prima di tirarlo fuori dallo stampo. Infine tagliarlo in quadratini.

...

"I mitici marroncini!"

Charles