

Brownies al cioccolato



Ingredienti

- 110 g di burro
- 150 g cioccolato fondente (al max al 70%)
- 200 g di zucchero
- 3 uova
- 95 g farina 00
- 20 g cacao il polvere
- sale
- zucchero a velo

Il bello di questi bocconcini dolci è che si preparano in un battibaleno e non occorre nemmeno un frullino, basta mescolare tutto in una ciotola con una spatola o un cucchiaio di legno. Ne esistono mille varianti, io li ho sempre preparati così.

Come ha detto Aurora dopo averli assaggiati: sono un concentrato di felicità!

[CLICCA QUI PER LA VIDEORICETTA](#)

Procedimento:

sciogliere a bagnomaria (o nel microonde) il burro con il cioccolato, far intiepidire.

Aggiungere a tale composto lo zucchero e mescolare, quindi inserire una alla volta le uova. Sempre mescolando aggiungere farina e cacao setacciati ed il pizzico di sale.

Imburrare e infarinare una teglia (possibilmente quadrata) 20 cm x 20 cm oppure 30 cm x15 cm ed infornare in forno caldo statico a 170° per 30 minuti (rimarrà leggermente umido all'interno).

Una volta raffreddato spolverare con lo zucchero a velo e tagliare a quadrotti. Si conservano per diversi giorni in un contenitore ermetico.... se riuscite a non mangiarli tutti ☐