

Brownies

Scritto da Administrator

Giovedì 27 Settembre 2018 13:04 - Ultimo aggiornamento Giovedì 27 Settembre 2018 13:11



I **brownies** sono dei dolcetti **al cioccolato** di origini americane famosissimi in tutto il mondo, sono molto semplici da preparare e si realizzano in pochissimo tempo. Una volta sfornata la **torta brownie** va tagliata a quadrotti con il cuore morbido e umido.

Questo impasto si presta a numerose varianti, come ad esempio quella con l'aggiunta di frutta secca come noci, nocciole e mandorle.

Ma, quando sono nati i brownies? Sono molti i racconti che circolano intorno alle loro origini. Si

Brownies

Scritto da Administrator

Giovedì 27 Settembre 2018 13:04 - Ultimo aggiornamento Giovedì 27 Settembre 2018 13:11

dice che nel 1893 Bertha Palmer, una donna in vista di Chicago, chiese ad un pasticciere di ideare un dolce che si potesse mangiare passeggiando, che non sporcasse le mani e che fosse piuttosto piccolo. Il brownie di allora era molto diverso rispetto a come lo conosciamo. Era infatti realizzato con un impasto a basi di noci e una glassa all'albicocca. Altri, invece, parlano di cuochi che si dimenticarono di aggiungere lievito ai loro impasti e di ricette via via perfezionate nel tempo che hanno portato, infine, alla nascita del famoso brownies con cioccolato, cacao e nocciole.

Ingredienti

- 110 gr di burro
- 150 gr di cioccolato extra-fondente
- 3 uova
- 200 gr di zucchero semolato
- 20 gr di cacao
- 95 gr di farina 00
- un pizzico di sale



per prima cosa sciogliete al microonde o in un [pentolino per il bagnomaria](#) il cioccolato e il burro, mescolando con una spatola finché gli ingredienti non sono completamente sciolti e il composto non è diventato cremoso.

Brownies

Scritto da Administrator

Giovedì 27 Settembre 2018 13:04 - Ultimo aggiornamento Giovedì 27 Settembre 2018 13:11

Togliete il **cioccolato** dal microonde e unite tutto lo zucchero, amalgamando bene con l'aiuto di una [frusta](#) , così da cominciare ad abbassare la temperatura del composto.

Aggiungete le **uova** una alla volta, mescolando bene con la frusta finquando saranno ben incorporate; aggiungete all'impasto il **cacao amaro** setacciato e mescolate con una [spatola](#) per dolci. L'aggiunta di questo ingrediente renderà i brownies di un colore marrone più brillante e con un profumo ancora più intenso.

Dopo aver incorporato il cacao, aggiungete anche la **farina setacciata** mescolando con la spatola finché il composto non sarà diventato denso. Infine, aggiungete al tutto un pizzico di **sale**

Versate l'impasto in una [teglia rettangolare](#) non troppo grande foderata con carta da forno. Più la teglia sarà grande, più bassi saranno i brownies.

Infornate a **180° per 30-35 minuti**.

Quando i brownies saranno pronti, toglieteli dal forno e **lasciateli raffreddare** per una decina di minuti prima di tagliarli a quadretti, altrimenti se lo farete quando sono ancora caldi, al contatto con il coltello, si spaccheranno tutti!

Potete conservare i brownies in un contenitore a chiusura ermetica per qualche giorno.