



Brownies al cioccolato - [Visualizza sul sito](#)
di gioghiotta75

Oggi visto che avevo il forno già acceso x la pizza (che xò non è venuta bene..ma l'impasto l'ha fatto mio marito e penso abbia sbagliato qualcosa...) ho fatto anche i brownies al cioccolato, visto che ho ancora diverse tavolette da finire.
La ricetta è questa:

Ingredienti:

180 gr di cioccolato fondente
100 grammi di burro morbido
300 di zucchero (di canna è meglio)
100 di latte tiepido
3 uova
130 g. di farina
2 cucchiaini di cacao amaro in polvere (facoltativo)

Tritare il cioccolato fondente, e dividerlo in 2 parti, una poi metterla nel microonde a 500 W.
Sbattere il burro con lo zucchero, aggiungere poi il latte, le uova, la farina, il cacao amaro e per ultimo il cioccolato tritato.

Io ci ho messo anche un pochino di ricotta che avevo da finire e delle nocchie tritate.

Cuocere in una teglia da 20 x 27 circa per mezz'oretta a 180°.

L'aspetto non è eccezionale, ma il sapore vi assicuro di sì! Buonissimi!!!!



[Vai alla discussione sul forum](#)