



U.S.A. - Brownies ai 4 tipi di noci - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolci - tortine - noci miste - U.S.A

Se non avete mai fatto i Brownies prima, sappiate che non si tratta di normale torta. I brownies risultano leggermente croccanti fuori e morbidi e umidi dentro.

Per 15 quadrati:

- 25 g. noci macadamia
- 25 g. noci brasiliane
- 25 g. noci pecan
- 25 g. noci
- 50 g. cioccolato fondente al 75% di cacao
- 110 g. burro
- 2 uova grandi sbattute
- 225 g. zucchero
- 50 g. farina 00
- 1 cucchiaino raso di lievito per dolci
- mezzo di cucchiaino di sale

Avrete bisogno anche una teglia di 28x18 cm. bene imburrata.

Riscaldare il forno a 180 gradi.

Iniziare tagliando grossolanamente tutti i tipi di noci, metterle in una teglia da forno (o la leccarda del forno) e farle tostare per 8 minuti esatti.

Mentre le noci sono in forno, sciogliere a bagnomaria cioccolato e burro assieme, quando saranno sciolti versarli in una ciotola e unire poi tutti gli altri ingredienti, mescolare bene e versare il composto nella teglia imburrata, livellare bene e infornare a metà altezza nel forno, per 30 minuti.

Togliere dal forno e lasciar raffreddare per 10 minuti, poi tagliare in 15 quadrati. Trasferirli su un piatto da portata e lasciar raffreddare completamente.