

The Buitoni logo is a green rectangular tag with the word 'Buitoni' written in a white, serif font.

Ricetta originale brownies

Ingredienti

- 200 g di Cioccolato fondente
- 150 g di Zucchero
- 60 g di Noci
- 1 cucchiaino di Lievito per dolci
- 110 g Farina
- 170 g di Burro
- 2 cucchiaini di Cacao amaro in polvere
- Zucchero al velo q.b.
- 2 Uova
- 1 pizzico di Sale

Preparazione

1. Mettete in una ciotola il cioccolato con il burro e fatelo fondere a bagnomaria, su fuoco basso, mescolandolo spesso con un cucchiaino di legno. Con uno sbattitore elettrico, montate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungete al composto il cioccolato fuso e mescolate. Unite la farina, il lievito e il cacao e mescolate ancora affinché il composto risulti omogeneo. Incorporate infine le noci. Foderate con carta oleata una teglia rettangolare, versatevi l'impasto e cuocete in forno già caldo a 180°C per 40 minuti. Togliete il dolce dal forno, lasciatelo raffreddare, poi tagliatelo in tanti quadrati delle medesime dimensioni. Disponete i dolcetti in un vassoio, spolverizzateli con lo zucchero al velo e servite.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 55

👤 4 4 persone