

---

## best ever brownies

Scritto da violet65 - 22/09/2010 16:16

---

Per consolarmi della rottura dei ferri lignei knitpro (descritta nella sezione Disastri), cosa c'è di meglio di una buona torta iper cioccolatosa?

Best-ever brownies (dal sito della rivista GoodFood: <http://www.bbcgoodfood.com>)

185 g burro - 185 g cioccolato fondente - 85 g farina - 40 g cacao - 50 g cioccolato bianco - 50 g cioccolato al latte (io ho usato 100 g di fondente, anche 70-80 g vanno bene) - 3 uova grandi - 275 g zucchero di canna (anche meno)

Fondere il cioccolato fondente con il burro (microonde altrimenti bagnomaria). Lasciar raffreddare un po' il composto. Nel frattempo, accendere il forno a 160° (se elettrico; gas 180°), setacciare insieme farina e cacao, tritare grossolanamente al coltello il cioccolato bianco e quello al latte (oppure i 100 g di fondente). Imburrare e infarinare (o rivestire di carta forno) una teglia quadrata 20x20. Montare con la frusta elettrica le uova intere con lo zucchero finché "scrivono" (devono raddoppiare il loro volume e formare un nastro quando si sollevano le fruste).

Incorporare il cioccolato fuso mescolando con una spatola dal basso verso l'alto per non smontare il composto, poi aggiungere farina e cacao sempre con delicatezza e dal basso verso l'alto, infine i due tipi di cioccolato a pezzetti. Infornare per 25 minuti, poi estrarre la teglia e scuoterla leggermente: se il centro del dolce "si muove", prolungare la cottura ancora per 5 minuti. (Niente prova stecchino: deve risultare un po' umida)

Ritagliare in quadrati e ancora in triangoli. Si conserva in un contenitore ermetico per due settimane o in freezer per un mese.

In mancanza della teglia quadrata 20x20, va bene una rotonda diametro 22 - 24 cm di diametro.

baci a tutte, provatela (se non siete a dieta) perché è buonissima!

=====

## Re:best ever brownies

Scritto da lelena - 22/09/2010 19:33

---

wow, grazie!  
la proverò sicuramente:P

=====

## Re:best ever brownies

Scritto da naoko - 28/09/2010 17:00

---

bella anche questa ricetta!! Visto che si conserva così a lungo, potrei farne una bella scorta da mangiare a colazione e per ogni emergenza di calo di zuccheri :cheer:

=====

## Re:best ever brownies

Scritto da violet65 - 30/09/2010 16:48

---

Si Naoko provala, è sempre gradita da tutti! Non avendo il lievito non si rischia l'insuccesso e poi è talmente cioccolatosa che ne basta un pezzettino per gratificare il palato!

Comunque, i maschietti di casa (il grande e i piccoli) me l'hanno fatta preparare talmente tante volte che io non riesco nemmeno più ad assaggiarla... E dire che sono chocolate addicted...

Prossimamente posto una versione un po' più rapida da preparare (la definisco quasi light, ma purtroppo non lo è) ma ugualmente buona.

ciao ciao!

=====

## Re:best ever brownies

Scritto da jonny111 - 21/02/2013 16:55

---

Mi è piaciuto molto sull'argomento!

