



Brownies cioccolato e noci

<https://www.lacucinaimperfetta.com/brownies-cioccolato-e-noci/>



 Preparazione: **30 min**

 Cottura: **20 min**

 Tempo totale: **50 min**

 Difficoltà: **facile**

 VEGETARIANA

I **brownies cioccolato e noci** sono irresistibili **dolcetti** super cioccolatosi da gustare in ogni momento della giornata. La **semplicità con cui si preparano i brownies**, la praticità della loro forma e il loro sapore e la loro consistenza assolutamente unici fanno sì che ve ne siano innumerevoli varianti, tutte golosissime. In questo caso l'aggiunta delle **noci** brasiliane dona ad ogni morso una inaspettata e piacevole **croccantezza**. In mancanza delle noci brasiliane andranno naturalmente benissimo anche quelle classiche. In generale tutta la frutta secca si sposa perfettamente con questi irresistibili quadrotti e quindi non resta che dare spazio alla propria fantasia utilizzando **mandorle, nocciole, arachidi** ... Mi raccomando però ai giusti tempi di cottura, fondamentali per la loro ottimale riuscita, anche in questo caso non dovranno infatti mancare la sottile **crosticina esterna e l'interno morbido e umido** che li caratterizza. Provate anche i [brownies al cioccolato fondente](#).

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 20 BROWNIES



- cioccolato fondente 120 g
- burro 90 g
- zucchero di canna chiaro 180 g
- farina 00 90 g
- uova 2
- noci brasiliane 60 g
- cacao 20 g

PROCEDIMENTO

COME FARE I BROWNIES CIOCCOLATO E NOCI

1

Spezzettate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria il cioccolato assieme al burro. Tritate grossolanamente le noci con un coltello.



2

Versate la crema di cioccolato burro in una ciotola e unite lo zucchero di canna. Aggiungete anche la

farina e il cacao setacciati.



3

Amalgamate al composto un uovo alla volta e da ultimo aggiungete le noci tritate.



4

Foderate di carta da forno una teglia rettangolare di ca. 25 x 18 cm (un po' più piccola se volete ottenere dei brownies più alti) e versatevi dentro l'impasto. Cuocete in forno preriscaldato a 170° per circa 20'.



5

Fate intiepidire la torta e tagliatela a quadretti regolari ottenendo così i vostri brownies.



CONSERVAZIONE

Potete conservare i brownies all'interno di un contenitore per 3-4 giorni. E' possibile anche congelarli dopo averli cotti e fatti raffreddare.