

Brownies



Cosa si può cucinare quando all'improvviso ti trovi con quattro invitati a cena e mezz'ora di tempo per fare il dolce? I brownie! Sono semplicissimi, hanno pochi ingredienti e con qualche piccolo accorgimento possono essere un signor dolce per una cena perfetta.

Basta aggiungere un po' di gelato e sciroppo al cioccolato e subito diventa una presentazione fantastica!

Seguite la ricetta :)

Brownies con gelato

Uova 6

Zucchero 380gr

Cioccolato fondente 250gr

Burro 250gr

Farina 150gr

Estratto di vaniglia (qualche goccia)

Sale

Gelato per guarnire

Sciroppo al cioccolato (oppure mix tra cioccolato e burro di noccioline - che è spettacolare!)

Unire le uova allo zucchero, fino a quando non si ottiene una crema. Aggiungere il burro e il cioccolato precedentemente fusi a bagnomaria, freddi. Inserire nell'impasto anche la farina, la vaniglia e un pizzico di sale. Mescolare bene tutto. Riempire una teglia di carta forno e infornare a 180°. Cuocere per circa 20 minuti.

Quando sono freddi aggiungete una pallina di gelato e cospargete di sciroppo al cioccolato!