

Marshmallow Brownies



Dopo i **Brownie con gli M&Ms** avevo un'altra voglia: i Brownie con Marshmallow! Li avevo visti sempre su **Instagram** (ve l'ho già detto che adoro Instagram?) e quindi eccoli qui: facili, golosi, belli e calorici, tanto piove, no?

Piccolo momento autocelebrativo (poi giuro che la smetto): venerdì 31 maggio dalle 19.30 cucinerò al Taste of Milano con **Ernst Knam**, lo so che ve l'ho già detto ma vederlo scritto nero su bianco fa un certo effetto :))

Cosa cucineremo? Il Solero Mokito: Panna cotta alla menta, spuma di lime con granita di Solero Mojito, caviale dorato di mela con spirale di cioccolato bianco... che dire?



Ricetta Marshmallow Brownies

Uova 6

Zucchero 380gr

Cioccolato fondente 250gr

Burro 250gr

Farina 150gr

Estratto di vaniglia (qualche goccia)

Sale

Marshmallow

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. Mischiare bene tutto.

Riempire una teglia di carta forno e infornare a 180°. Cuocere per circa 20 minuti.

Quando i brownie saranno freddi potete aggiungere i marshmallow e mettere i brownie sotto la griglia del forno finché non si sciolgono un po' (non troppo). Io ho aggiunto un po' di sciroppo al cioccolato, ma non è necessario, sono già golosi abbastanza così :))

Enjoy!

