

# Oreo Brownies



Oreo Brownies @ Un biscotto al giorno

Amo gli Oreo, per ignoti motivi sono tra i miei biscotti preferiti, li trovo proprio perfetti. E nei dolci come sono? Ancora più buoni! Ho provato questi brownie dopo aver provato anche quelli con le [M&Ms](#) e devo dire che non mi hanno per niente delusa... cioccolatosi e buonissimi! Come al solito, provare per credere ;)



Oreo Brownies @ Un biscotto al giorno

## **Ricetta Oreo Brownies**

Cioccolato fondente 200gr

Uova 4

Burro 160gr

Vaniglia 1/4 baccello

Zucchero di canna 165gr

Farina 3 cucchiai

Cacao 1 cucchiaio

Biscotti Oreo 200gr

Sciogliere il burro e il cioccolato e lasciare raffreddare. Aggiungere le uova, una alla volta, poi i semi di vaniglia e infine lo zucchero di canna. Amalgamare bene e aggiungere anche farina e cacao setacciati. Mescolare delicatamente tutto il composto finché è amalgamato e poi smettere.

Versare il composto in una teglia rettangolare o quadrata coperta da carta forno. Aggiungere qualche biscotto spezzettato che andrà sul fondo. Fate cuocere a forno caldo a 180° per una decina di minuti, poi aprite il forno e mettete anche gli altri Oreo sulla superficie così non si bruceranno. Lasciate cuocere circa altri 10-20 minuti (la cottura dipende da quanto è grande la vostra teglia quindi controllate la cottura regolandovi sempre con uno stuzzicadenti).

Enjoy!



Oreo Brownies @ Un biscotto al giorno