

Brownie gluten free

Oggi prepariamo dei brownie gluten free adatti a celiaci ed intolleranti, ma non per questo privi di gusto, anzi!

Come sapete è diventato ormai imprescindibile riuscire a mettere insieme un buon dolce che vada bene anche per gli amici celiaci ed intolleranti che sono sempre di più. Non so tra i vostri amici, ma i miei stanno aumentando a dismisura.

Spesso si può ricorrere a dolci che di base non hanno la farina, ma quando si vuole trasformare un dolce con la farina bianca in un dolce per celiaci bisogna ricorrere ai mix di farine adatto. Mi ero interessata all'argomento già qualche mese fa, poi la [pasta frolla ottenuta per il corso al Fashion Camp](#) mi aveva proprio entusiasmato, quindi rieccomi con un altro dolce che utilizza lo stesso [mix di farine per dolci della Schär](#).

Il dolce è davvero molto simile ad un brownie normale, l'unica "pecca" è che secca un po' più facilmente degli altri quindi è bene conservarlo perfettamente chiuso. Per il resto il gusto è praticamente lo stesso!



Ricetta Brownie Gluten Free

- 6 uova
- 300g di zucchero
- 250g di cioccolato fondente
- 250g di burro
- 100g di mix per dolci
- qualche goccia di estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino di Bourbon o liquore preferito
- 100g di noci
- 1 pizzico di sale

In un mixer mettete le uova insieme allo zucchero e fate andare la frusta fino ad ottenere una crema chiara e spumosa. Aggiungete il burro e il cioccolato precedentemente fusi a bagnomaria.

Aggiungete anche il mix di farina gluten free, la vaniglia, il Bourbon e il pizzico di sale. Mischiate bene il tutto. Aggiungete le noci.

Versate l'impasto in una teglia ricoperta di carta forno. Infornate a 180° e cuocete per circa 20-25 minuti.

Tagliate il brownie solo quando si sarà raffreddato.



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 bacello

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!



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!

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!
