

Brownies golosi al caffè



Tipici dolcetti della cucina statunitense i brownies sono una vera delizia per gli amanti del cioccolato e non solo!

Ideali come scacciastress (non propriamente salvavita...) nei giorni cui ci si sente un po' giù, sono incredibilmente facili da preparare, perfetti per accompagnare una bella tazza di latte o di tè a merenda, per chiudere una cenetta romantica o da regalare agli amici.

Insomma...ogni occasione è buona per lasciarsi tentare da questi bocconcini cioccolatosi che ho rivisitato per l'occasione con l'aggiunta di caffè, cannella e una punta di peperoncino!

Brownies golosi al caffè

Print

Prep time

20 mins

Cook time

40 mins

Total time

1 h

Per uno stampo 18×18 cm

Author: Federica

Recipe type: Torte

Serves: 9-12

Ingredienti

- 150 gr di zucchero di canna
- 100 gr di burro
- 150 gr di cioccolato fondente al 70%
- 4 uova medie
- 1 cucchiaino di caffè solubile
- 50 gr di pinoli
- 70 gr di farina 00
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- cannella e peperoncino in polvere
- sale
- zucchero a velo

Procedimento

1. Spezzettare 100 gr di cioccolato fondente e lasciarlo fondere insieme al burro a bagnomaria o in micro.
2. Aggiungere il caffè solubile e mescolare fino a che è sciolto completamente.
3. In una ciotola remontano bene le uova con lo zucchero e un pizzico di sale, fino a renderle soffici e spumose.
4. Aggiungere una generosa spolverata di cannella e una punta di peperoncino, secondo gusto.
5. Unire il cioccolato fuso tiepido e, a seguire, poco per volta, la farina setacciata con il bicarbonato.
6. Mescolare delicatamente.
7. Da ultimo incorporare i pinoli ed il resto del cioccolato tritato grossolanamente.
8. Trasferire il composto in uno stampo imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti.
9. Una volta freddo, tagliare il dolce a quadrotti e servire spolverato di zucchero a velo.



Ma ripensandoci...anche una bella pallina di gelato alla vaniglia ci starebbe niente male!



Grazie a Dida per la sua raccolta.