

# Brownies alla birra: bis...”composta”!



Alt alt fermi tutti! **NON** è come sembra!

So che adesso vi starete immaginando un piccolo Calimero tutto impiasticciato di cioccolato e con un bel cerchio nero dolcissimo intorno alla bocca ma...vi assicuro che **NON** è così!

Quelle mani **NON** sono le mie!

Voi non conoscete le capacità mimetiche della talpa, specie in clima di carnevale!

Lo sente ancora nell'aria, che credete?

Ho convinto qualcuno?!?!?

No eh...vabbè!

A mia discolpa però posso assicurarvi che resistere a questi cubotti cioccolatosi



è un'impresa titanica e io sono piiiiiiiiiccola piccola!

Se poi poco poco capita che l'umore sia un po' giù, viene voglia davvero di tuffare la testa direttamente nella teglia.

Altro che allungare solo la mano!

Saranno state almeno quattro le volte in cui avevo deciso di fare questa ricetta, puntualmente cambiando programma all'ultimo minuto.

E col senno di poi posso dire...a ragione.

Il rinvio ha avuto un suo perchè **"Dolcemente salato"**.

Quando sono arrivati i prodotti del contest non ho avuto dubbi, quei brownies sarebbero stati "vittima" di un ulteriore **"composta"** modifica.

Folle?

Forse un po', ma quando ho visto lo stesso duo di ingredienti qui da lei ho tirato un sospiro di sollievo.

Folle forse lo ero solo a metà.

E se vi dicessi che tutto sommato si tratta anche di un peccato..."light" nel suo genere senza "chili" di burro e di zucchero come questo oppure questo?

Impossibile?

Allora guardate un po'!

E c'è anche una sorpresa con le bollicine.



**[ricetta ispirata da qui]**

### **Brownies alla birra**

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Tempo di preparazione | 30 minuti     |
| Tempo di cottura      | 30 minuti     |
| Tempo passivo         | –             |
| Porzioni              | 12-16 persone |

### **Ingredienti per uno stampo 18x18 cm**

- 175 gr di cioccolato fondente (io all'80% di cacao) tritato
- 40 gr di burro a pezzetti
- 35 gr di cacao amaro
- 65 gr farina 00
- 2 uova grandi a temperatura ambiente
- 60 gr di zucchero di canna (io Demerara BRONSugar di D&C)
- 40 gr di zucchero muscovado (io Mauritius Muscovado BRONSugar di D&C)
- 150 ml di birra GUINNESS

- 25 gr di gocce di cioccolato fondente
- composta di rosa canina Mariangela Prunotto
- sale

### **Procedimento**

1. Setacciare insieme farina e cacao, aggiungere un pizzico di sale, mescolare e tenere da parte.
2. Sciogliere al microonde o a bagnomaria il cioccolato spezzettato con il burro e lasciar intiepidire.
3. In una ciotola montare le uova con i due tipi di zucchero fino a renderle gonfie e spumose.
4. Incorporare **LENTAMENTE** il cioccolato fuso, sempre continuando a sbattere.
5. **IMPORTANTE:** non aggiungere il cioccolato troppo rapidamente e troppo caldo per evitare di far impazzire le uova.
6. Una volta incorporato tutto il cioccolato, unire la birra a filo, poi poco alla volta il mix di farina. **NON** lavorare eccessivamente l'impasto.
7. Trasferire il composto in una teglia imburrata e infarinata, distribuire sulla superficie le gocce di cioccolato e la composta di rosa canina lasciata cadere a filo e infornare a 180°C per circa 25-30 minuti.
8. Alla prova stecchino l'interno dovrà risultare leggermente umido per conservare tutta la scioglievolezza dei brownies.
9. Sfornare, lasciar riposare nello stampo per una mezz'ora poi trasferire su una griglia a raffreddare completamente.
10. Tagliare a cubotti e...enjoy!



Io ho fatto il bis ma... "composta" eh!

E giacchè inizialmente non ero intenzionata a partecipare, vista la "coerenza" che mi contraddistingue, con la composta avrei voluto fare il bis anche al contest di Emanuela, ma evidentemente annebbiata dai fumi del cioccolato, mi ricordo solo adesso, mentre scrivo, che la ricetta avrebbe dovuto essere...**SALATA!**

Che fava gente!

Pazienza, mi consolerò con altro quadrotto!

**DLIN DLON** piccola grande comunicazione di servizio prima dei saluti.

Da alcuni giorni trovate in libreria Cucina Italiana 2.0- A tavola con i foodblogger. Giunti Editore, il nuovo libro di Roberta D'Ancona.

Perché vi segnalo tutto ciò?

Per ringraziare pubblicamente

Roberta per avermi coinvolto in questo bellissimo progetto, insieme ad altre ventuno compagne bloggers.

No dico...me **piiiiiiiiiiccola piccola**...tra tante grandi...ancora non ci credo!

Per scoprire il menù di Calimero, insieme alle altre splendide proposte create apposta per l'occasione da ciascuna di noi non vi resta che correre in libreria!

Un abbraccio cioccolatoso a tutti, buona settimana ^\_^