

Brownies finger alla nocciola

Ingrédients

- 165g di nocciolata bianca (o un'altra crema spalmabile di vostra scelta)
- 100g di burro
- 2 uova
- 90g di zucchero di canna
- 90g di farina
- 50g di nocciole
- 300g di cioccolato fondente

Préparation

1. Eccomi di nuovo con una ricetta di brownie, ma questa volta un brownie bianco, poiché l'ho realizzato con la crema spalmabile Nocciolata bianca.
2. Potete ovviamente scegliere la crema spalmabile che preferite per questa ricetta, ma il gusto di questa con la copertura di cioccolato croccante dà un risultato davvero delizioso :) Ho anche scelto di cuocere il mio impasto per brownie in stampi individuali a forma di dito, ma potete cuocerlo in una teglia classica e tagliare dei rettangoli prima di intingerli nel cioccolato, oppure più semplicemente versare uno strato di cioccolato sul brownie, la ricetta sarà ancora più veloce e il formato da condividere è simpatico anche così ;).
3. Ho utilizzato il cioccolato Caraïbe di Valrhona al 66%, vi consiglio di utilizzare un cioccolato al 66 o 70% per non aggiungere zucchero alla ricetta.
4. Fate sciogliere il burro.
5. Aggiungete lo zucchero e la crema spalmabile.
6. Incorporate le uova sbattendo bene, poi la farina e il sale.
7. Terminate aggiungendo le nocciole tritate.
8. Versate l'impasto nei vostri stampi (riempiteli solo fino a 2/3), quindi infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.
9. Lasciate raffreddare prima di sformare.
10. Successivamente, sciogliete delicatamente il cioccolato fondente senza superare i 35°C.
11. Immergete i brownies nel cioccolato, scuoteteli per rimuovere l'eccesso di cioccolato, quindi posateli su un foglio di carta da forno, decorate se volete con dei pezzi di nocciola e lasciate cristallizzare.