

Brownie al cioccolato Dulcey e noci pecan

Préparation : 15 min • Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 200g di cioccolato Dulcey
- 65g di burro
- 3 uova
- 70g di zucchero di canna
- 85g di farina
- 1 pizzico di sale
- 50g di gocce di Dulcey
- 90g di noci pecan tritate grossolanamente

Préparation

1. Un brownie senza cioccolato fondente?
2. Sì, è possibile con il delizioso cioccolato caramellato, il Dulcey di Valrhona.
3. La ricetta è esattamente la stessa di un brownie classico, quindi una ricetta veloce e facile da realizzare, con un risultato più dolce ma altrettanto goloso di un brownie classico!
4. Puoi sostituire le noci pecan con nocciole o mandorle, oppure aggiungere un po' di caffè solubile nell'impasto per un risultato leggermente diverso. Ingredienti: Ho utilizzato il cioccolato Dulcey di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 20% su tutto il sito (affiliato).
5. Ho utilizzato le noci pecan Koro: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 5% su tutto il sito (non affiliato).
6. Tempo di preparazione: 15 minuti + circa 15 minuti di cottura Per un brownie quadrato di circa 20 cm di lato: Ingredienti: di cioccolato Dulcey di burro 3 uova di zucchero di canna di farina 1 pizzico di sale di gocce di Dulcey di noci pecan tritate grossolanamente Ricetta: Fate sciogliere il cioccolato Dulcey con il burro.
7. Montate le uova con lo zucchero di canna.
8. Mescolate le due preparazioni.
9. Aggiungete la farina, il sale, poi le noci pecan e le gocce di Dulcey.
10. Versate l'impasto nello stampo imburrato e infarinato, poi infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 20 o 25 minuti a seconda di quanta morbidezza preferite nel dolce.
11. Lasciate intiepidire, poi sfornate e godetevolo!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com