

Brownie fondente tutto cioccolato

Ingrédients

- 90g di cioccolato fondente al 70% di cacao
- 20g di burro
- 4 uova
- 150g di zucchero
- 45g di olio neutro
- 95g di farina
- 30g di cacao in polvere senza zucchero
- 70g di gocce di cioccolato

Préparation

1. Una nuova ricetta molto cioccolatosa e estremamente facile e veloce oggi: un brownie/fondente tutto cioccolato, al quale potete naturalmente aggiungere qualche frutta secca se ne avete voglia. Ingredienti: Ho usato il cioccolato Guanaja di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 20% su tutto il sito (affiliato).
2. Sciogliete il cioccolato con il burro.
3. Sbattete le uova con lo zucchero e l'olio, poi aggiungete il cioccolato e il burro fusi.
4. Infine, incorporate la farina, il cacao, e per terminare le gocce di cioccolato.
5. Versate l'impasto in uno stampo di 20cm di lato, poi infornate la torta nel forno preriscaldato a 180°C per 15 a 20 minuti di cottura (a seconda se la volete più o meno fondente).
6. Lasciate intiepidire, poi tagliate il brownie e godetevolo!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com