

Cookie-brownie da condividere

Ingrédients

- 110g di cioccolato
- 40g di burro salato
- 60g di farina
- 65g di zucchero
- 5g di lievito in polvere
- 1 uovo
- 75g di gocce di cioccolato

Préparation

1. Una ricetta semplicissima e molto cioccolatosa oggi, un cookie-brownie gigante da condividere.
2. Ho leggermente adattato la mia ricetta del cookie tutto cioccolato, e ho fatto cuocere il tutto in un cerchio, quindi ancora più veloce da fare rispetto a dei cookie individuali!
3. La ricetta è davvero semplice e veloce, oltre ad essere ovviamente deliziosa ;) Materiale: Cerchio di 16cm Piastra perforata Ingredienti: Ho usato il cioccolato Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (codice affiliato).
4. Fondere il burro con il cioccolato.
5. Sbattere le uova con lo zucchero, quindi aggiungere il composto di burro e cioccolato fuso.
6. Aggiungere quindi la farina e il lievito in polvere.
7. Incorporare infine le gocce di cioccolato.
8. Versare l'impasto al centro di un cerchio imburrito di 16cm di diametro.
9. Infornare nel forno preriscaldato a 180°C per circa 15-20 minuti.
10. Lasciare raffreddare prima di sformare e godervelo!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com