

Brownie alla crema spalmabile

Ingrédients

- 80 g di burro a temperatura ambiente
- 75 g di zucchero di canna
- 2 uova
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 270 g di nocciolata (o la crema da spalmare a piacere) (1)
- 1 pizzico di sale
- 85 g di farina T45
- 100 g di gocce di cioccolato (metà fondente, metà al latte per me)
- 100 g di nocciolata (2)

Préparation

1. Non hai cioccolato o cacao e desideri un brownie?
2. Mescolare il burro a temperatura ambiente con lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Aggiungere le uova una alla volta, sbattendo dopo ogni aggiunta, poi l'estratto di vaniglia.
4. Aggiungere quindi la nocciolata (1) e il sale.
5. Incorporare la farina, mescolare rapidamente e finire con le gocce di cioccolato.
6. Versare l'impasto nello stampo, poi aggiungere la nocciolata (2) sulla superficie.
7. Usare un coltello per mescolarla leggermente all'impasto del brownie.
8. Infornare nel forno preriscaldato a 170°C per 25 a 30 minuti di cottura.
9. Lasciare raffreddare, poi sformare e godersi il dolce!