

Torta stile brookie

Ingrédients

- 200g di cioccolato fondente
- 75g di burro
- 4 uova
- 40g di zucchero
- 60g di farina
- 125g di burro
- 70g di zucchero muscovado
- 70g di zucchero semolato
- 1 uovo
- 180g di farina
- 175g di cioccolato a pezzi o tritato

Préparation

1. Se esiti tra un brownie e un cookie, ecco la ricetta per te!
2. Una piccola fetta di questo cake e entrambi i desideri saranno soddisfatti. Certo, non è la torta più leggera né la più fresca, ma è molto golosa!
3. Potete aggiungere frutta secca se lo desiderate, oppure conservarla in frigorifero per una versione più fresca al momento della degustazione.
4. Ingredienti: Ho utilizzato il cioccolato Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Materiale: Stampo per cake Frusta Tempo di preparazione: 40 minuti + cottura + riposo Per una cake di 20-22cm: Il brownie: di cioccolato fondente di burro 4 uova di zucchero di farina Fate fondere il cioccolato con il burro.
6. Sbattete le uova con lo zucchero.
7. Aggiungete il mix di cioccolato e burro, poi la farina.
8. Versate l'impasto in uno stampo imburrato e infarinato o foderato con carta da forno.
9. Il cookie: di burro di zucchero muscovado di zucchero semolato 1 uovo di farina di cioccolato a pezzi o tritato Mescolate il burro pomata con gli zuccheri.
10. Aggiungete l'uovo poi la farina.
11. terminate con i pezzi di cioccolato.
12. Distribuite l'impasto del cookie sopra l'impasto del brownie (la quantità di impasto del cookie è abbastanza importante, non l'ho messo tutto e ho cotto il resto a parte per non avere uno spessore troppo importante).
13. La cottura: Infornate nel forno preriscaldato a 220°C per 20 minuti, poi abbassate la temperatura a 180°C e proseguite la cottura per altri 10 a 15 minuti a seconda di quanto volete la torta fondente.
14. Lasciate raffreddare poi sformate e buon appetito!