

EGG CAKE BROWNIE



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** 6 uova per recuperare i gusci

Ingredienti : 6 PERSONE

- 1 uovo - 40 g di cioccolato fondente nero tagliato a pezzi - 30 g di burro tagliato a pezzi - 25 g di farina - 30 g di zucchero - 1 cucchiaio di nocciole in polvere - 1 pizzico di sale - 6 uova per recuperare i gusci

1. Con l'aiuto della punta di un coltello date dei piccoli colpi secchi per fare un piccolo foro nel guscio, ingranditelo delicatamente fino ad 1 cm di diametro. Bucate la membrana poi svuotate l'uovo scuotendolo in un recipiente (Fate questa operazione per 1 solo uovo che utilizzerete per questa ricetta, svuotate gli altri 5 in un altro recipiente e conservateli per un'altra ricetta). Avrete quindi 6 gusci di uova, lavateli sotto l'acqua e conservateli su carta assorbente.

2. Preriscaldate il forno a 150°C.

3. Mettete il cioccolato ed il burro nella bacinella in metallo e lanciate il programma ESPERTO, 5 minuti/Velocità 3/60°C. (Raggruppate la preparazione di burro fuso e cioccolato se necessario.)

4. Versate l'uovo, lo zucchero semolato, la farina, la polvere di nocciole e il pizzico di sale poi lanciate il programma IMPASTO DOLCI (Raggruppare il composto se necessario)

5. Disponete i gusci vuoti delle uova in piccoli stampi affinché non si muovano (aiutatevi con dei legumi secchi o della carta di alluminio.)

6. Versate l'impasto in una sac à poche e poi ripartitelo nei gusci fino a $\frac{3}{4}$ della capacità. (Attenzione a

non riempirli troppo altrimenti l'impasto potrebbe gonfiarsi troppo ed i gusci rischierebbero di rompersi).

7. Infornate per 15/20 minuti a seconda del vostro forno. (testate la cottura del dolce inserendo uno stuzzicadenti, se esce asciutto è cotto).

Consigli del cuoco :

Sgusciare l'uovo come un uovo sodo e degustarlo subito.

Cook Expert ■