BROWNIE AL CIOCCOLATO



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4-6 persone

- 200 g di cioccolato fondente - 150 g di zucchero - 70 g di farina - 1 pizzico di sale - 125 g di burro - 3 uova - ½ cucchiaino di lievito chimico - 150 g di noci pecan - GARNITURE :

---

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6). Tritare le noci pecan nel contenitore dimetallo usando il programma ESPERTO, 10 secondi/velocità 15 (senza scaldare)e mettere da parte.

2. Mettere nel contenitore il cioccolato fondente tagliato a pezzettoni e il burro spezzettato, avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/60°C. Se necessario mescolare il composto. Aggiungere lo zucchero, le uova, la farina, il lievito e il sale. Avviare il programma 1 minuto/velocità 8 (senza scaldare). Alla fine del programma, aggiungere 100 g di noci e versare il preparato in uno stampo per brownie quadrato (24 x 24 cm).

3. Cospargere il resto delle noci e infornare per 25 minuti. Attendere che il dolcesi intiepidisca prima di sformarlo.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016