

Brownies al cioccolato con biscotti

Se siete appassionati di cioccolato come me, dovete assolutamente provare i Brownies, un tipico dolce americano. Praticamente l'impasto non contiene farina, quindi rimane molto morbido e goloso, un trionfo di sapore e una droga per il palato.

Sono veloci da realizzare, ed ancora più veloci da finire!

Questa ricetta è della chef inglese Lorraine Pascale, che come ormai sapete è una delle mie preferite, quasi un punto di riferimento in cucina. In aggiunta agli ingredienti di base si utilizzano i biscotti al cioccolato, tipo Oreo, che aggiungono un'extra "cioccolosità" alla ricetta.



Ingredienti (circa 10 pezzi):

- 165 gr di burro + quello necessario ad ungere la teglia
- 200 gr di cioccolato fondente, tritato finemente o grattugiato
- 3 uova intere + 2 tuorli
- i semi di una bacca di vaniglia (o 2 cucchiaini di estratto)
- 165 gr di zucchero di canna
- 2 cucchiaini colmi di farina
- 1 cucchiaino di cacao amaro
- una presa di sale
- 150 gr di biscotti al cioccolato fondenti (tipo Oreo o Ringo), spezzettati in quarti
- zucchero a velo per decorare

Riscaldare il forno a 180° (statico), imburrare una teglia

rettangolare di circa 20×30, poi foderare di carta forno.
Fondere il burro a fiamma bassa in un pentolino, togliere dal fuoco ed aggiungere il cioccolato tritato (o grattugiato).



Lasciare da parte per qualche minuto, finché il cioccolato non fonde completamente, poi mescolare bene.

In una ciotola abbastanza capiente unire le uova e la vaniglia e iniziare a montare con le fruste elettriche. Quando le uova diventano molto spumose, aggiungere lo zucchero in due tempi versandolo sui lati della ciotola, e continuare a montare finché la miscela non si compatta. Versare nelle uova il cioccolato con il burro (anche in questo caso sui lati della ciotola per non smontare). Aggiungere la farina, il cacao, il sale e un terzo dei biscotti e mescolare con un cucchiaino di legno finché l'impasto non è ben uniformato.



Versare il tutto nella teglia. Sparpagliare i rimanenti biscotti sulla superficie, premendoli leggermente a fondo nell'impasto con le dita.



Infornare nel ripiano di mezzo e cuocere per 25-30 minuti. Il centro dei brownies deve rimanere morbido e leggermente umido. Togliere dal forno e lasciare raffreddare nella teglia. Sfilare i brownies dalla teglia tirando la carta, e tagliare a quadri.

A piacere, spolverizzare di zucchero a velo.

Si possono servire sia tiepidi che freddi.