

Il Brownie

Ingredienti

200 g di cioccolato fondente

100 g di margarina

50 g di olio di noci o nocciola

2 uova

150 g di zucchero di canna

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

150 g di farina

5 g di bicarbonato di sodio (lievito in polvere)

un pizzico di sale

100 g di frutta secca tritata grossolanamente: noci, noci pecan, nocciola, ecc.)

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 180°C.
2. Sciogliere il burro con il cioccolato e due cucchiai di acqua nel microonde. Mescolare e aggiungere l'olio.
3. Sbattere le uova, lo zucchero e la vaniglia fino ad ottenere un composto spumoso, quindi aggiungere il cioccolato.
4. Aggiungete la farina con il sale e il bicarbonato e mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo.
5. Aggiungete le noci tritate e versate in uno stampo quadrato o rotondo del diametro di 20 cm.
6. Cuocere per 18 minuti. Attendere prima di sformare: la cottura terminerà fuori dal forno per 15 minuti.