

Il brownie

Ingredienti

200 g di cioccolato fondente
100 g di margarina
50 g di olio di noce 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 chimico)
Un pizzico di sale
100 g di frutta secca tritata approssimativamente: noci, noci pecan, nocciole, ecc.)

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 180 ° C.
2. Sciogli il burro con il cioccolato e due cucchiaini di acqua nel forno a microonde. Mescolare e aggiungere l'olio.
3. Sbatti le uova, lo zucchero e la vaniglia fino a ottenere una miscela schiumosa, quindi incorporare il cioccolato.
4. Aggiungi la farina con sale e bicarbonato e mescola fino a quando non è omogenea.
5. Aggiungere le dadi tritate e versare in uno stampo quadrato o rotondo con diametro di 20 cm.
6. Cuocere per 18 minuti in forno. Aspettando prima di non muovere: la cottura finirà per il forno per 15 minuti.