

Il Brownie

Ingredienti

200 g di cioccolato fondente
100 g di margarina
50 g di olio di noci o nocciole
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, nocciole, ecc.)

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 180°C.
2. Sciogliere il burro con il cioccolato e due cucchiaini 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.