

NATALE

BARATTOLO DI PREPARATO PER BROWNIES



Preambolo: Una ricetta che è un regalo, il preparato per brownies al cioccolato bianco è un barattolo che contiene, a strati, tutto il necessario per cucinare questo squisito dolce di origine anglosassone.

Ingredienti per 16 pz

Per il preparato in barattolo:

100 g di farina 00,
50 g di cacao amaro Emilia,
100 g di zucchero semolato,
100 g di zucchero di canna,
100 g di granella di mandorle,
80 g di cioccolato fondente Emilia,
100 g di gocce di cioccolato bianco Emilia,
1 cucchiaino di lievito vanigliato,
sale

per i brownies:

4 uova,
130 g di burro

PROCEDIMENTO

Procurarsi un barattolo capiente (da almeno 750 ml di capacità)

Creare degli strati iniziando con la farina mescolata con il lievito vanigliato e il pizzico di sale, aggiungere su lo strato scuro del cacao, poi lo zucchero semolato. A seguire lo strato di zucchero di canna, la granella di mandorle, il cioccolato fondente precedentemente tritato e infine le gocce di cioccolato bianco. Infine chiudere il barattolo ermeticamente.

Ricetta per i brownies:

accendere il forno a 180°, versare il preparato in una ciotola capiente e mescolare.

Aggiungere al preparato il burro fuso e mescolare. Far raffreddare qualche minuto, sbattere le uova a parte e poi unirle mescolando accuratamente.

Versare il composto in uno stampo quadrato, rivestito di carta forno, e infornare per 25 minuti. Lasciar riposare fino a quando non sarà freddo, solo allora tagliare in forme rettangolari e servite.

SUGGERIMENTO: è una ricetta perfetta per chi sa cucinare ma anche per i meno esperti, decorate il barattolo con un cartiglio natalizio con le istruzioni sul procedimento per sfornare ottimi brownies

Difficoltà: 2/5

Tempi:

Preparazione: 5 min.

Cottura: 25 min

Raffreddamento: 10 min