

# Brownies al cioccolato

Questi brownies sono un paradiso per gli appassionati del cioccolato. Sono molto morbidi, ma con una piacevole crosticina in superficie.

Inutile precisare che non sono dietetici, anzi...

Per questo, vi consiglio di tagliare quadretti piuttosto piccoli...



Ingredienti (per circa 10/12 pezzi):

- 170 gr di burro
- 280 gr cioccolato fondente  
(oppure 180 gr di cioccolato + 100 gr di gocce di cioccolato, vedi nota in fondo)
- 250 gr zucchero semolato
- 3 uova intere+ 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 100 gr farina 00
- un pizzico di sale

In una ciotola montare con le fruste elettriche le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto molto spumoso e chiaro (3-4 minuti). Aggiungere l'estratto di vaniglia.

Tritare il cioccolato, trasferirlo in una ciotola con il burro a cubetti e sciogliere il tutto al microonde, in questo modo: avviare a massima potenza per 30 secondi, poi mescolare e ripetere. Non appena il cioccolato è quasi completamente sciolto (dovrebbero bastare 4 cicli), mescolare bene per amalgamare e fare raffreddare leggermente.

Mi raccomando, se si utilizzano le gocce di cioccolato, queste vanno tenute a parte e non fuse insieme al restante

cioccolato.

Preriscaldare il forno a 180°C e foderare una teglia di circa 20x30 con carta forno, facendola leggermente debordare da due lati (sarà più semplice togliere i brownies dopo la cottura). Se la bagnate sotto al rubinetto poi la strizzate bene sarà più facile da maneggiare.

Quando il cioccolato è tiepido, unirlo al composto di uova (versandolo sul lato della massa) e, aiutandosi con un leccapentole, amalgamare bene. A questo punto aggiungere la farina setacciata ed il pizzico di sale e mescolare molto lentamente, cercando però di rimuovere tutti i grumi di farina (io di solito faccio avanti e indietro con il leccapentole una decina di volte, se è rimasta della farina agglomerata si distribuirà nell'impasto).

Per ultimo, se le utilizzate, aggiungere le **gocce di cioccolato** intere ed amalgamarle brevemente al composto.

Appena il forno è in temperatura versare l'impasto nella teglia e livellare bene sbattendo leggermente un paio di volte sul tavolo (questo serve a fare salire in superficie eventuali bolle d'aria) ed infornare. Cuocere per 35-40 minuti, controllando però verso la fine la cottura con uno stecchino: deve uscire con qualche briciola umida attaccata. Non appena allo stecchino non rimane più impasto crudo attaccato, togliere dal forno. Lasciare raffreddare completamente.

Rimuovere delicatamente dalla teglia e tagliare a quadrotti non troppo grossi (4-5 cm di lato) e servire, a piacere spolverando con zucchero a velo.