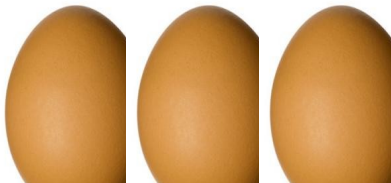


BROWNIES

INGREDIENTI:

135 G DI FARINA 00	
135 G DI ZUCCHERO	
250 GR DI CIOCCOLATO FONDENTE	
135 GR DI BURRO	
3 UOVA	
1 PIZZICO DI SALE	
GRANELLA DI NOCCIOLE	

UTENSILI:

1 TERRINA



1 FRUSTA



1 MESTOLO



TORTIERA



BILANCIA DIGITALE



COLTELLO



PENTOLINO



TAGLIERE



CARTA FORNO



PREPARAZIONE:

TRITATE IL CIOCCOLATO
FONDENTE



A FUOCO BASSO,
SCIOGLIERE IL BURRO
CON IL CIOCCOLATO



ROMPETE LE UOVA IN
UNA TERRINA

SBATTETELE CON LE
FRUSTE ELETTRICHE

POI UNITE LO ZUCCHERO



UNITE IL PIZZICO DI SALE
E LASCIATE CHE
ANCH'ESSO SI SCIOLGA



AGGIUNGETE ALLE UOVA
IL CIOCCOLATO FUSO
RAFFREDDATO



POI AGGIUNGETE LA
FARINA



SBATTETE BENE IL
COMPOSTO



AGGIUNGETE LA
GRANELLA DI NOCCIOLE



VERSATE IL COMPOSTO
IN UNA TEGLIA
QUADRATA



CUCINATE IN FORNO PRE-
RISCALDATO A 180° PER
25 MINUTI



UNA VOLTA COTTO
TAGLIATE IL DOLCE A
QUADRATINI

BUON APPETITO!!!

