

Alessandro Borghese Kitchen Sound

Chocolate, i brownies. IL VIDEO

borghese-brownies-4872f478

BROWNIES

Tempi:*

Costo:**

Difficoltà:*

Ingredienti:

110 g di cioccolato fondente al 70%

190g di burro morbido Debic

150 g di uova

150 g di zucchero muscovado

75 g di zucchero semolato

1 g di sale

50 g di farina

16 g di cacao

120 g di noci a pezzi

400 g di panna

1 baccello di vaniglia

Preparazione:

Per i brownies: sciogliere il cioccolato fondente a 35°C e mixarlo con il burro morbido. Miscelare le uova con gli zuccheri e il sale. Miscelando con una frusta creare un'emulsione con le uova e il composto di burro e cioccolato. Infine, unire la farina, il cacao e per ultimo i pezzi di noci. Versare il composto in una teglia rettangolare imburata e infarinata e cuocere a 180°C per 25 minuti.

Per la crema chantilly: in planetaria montare ad alta velocità tutti gli ingredienti ?no a che la panna risulti ben sostenuta. Conservare in frigo fino al momento dell'uso.

Una volta freddi tagliare i brownies in cubotti regolari e servire accompagnati da abbondante crema chantilly.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno](#)