

Brownie al cacao

Senza Glutine

Ingredienti



200g Burro
300g Cioccolato fondente 70%
5 Uova medie
160g zucchero
150g farina di mandorle
30g cacao amaro in polvere
un pizzico di sale
1 cucchiaino di Vanilia (liquido)

Procedimento

1. Forno a 150C.
2. A bagnomaria, sciogliere burro e cioccolato fondente.
3. Montare bene le uova con lo zucchero per 5-10 minuti con frusta elettrica.
4. Aggiungere piano piano il burro/cioccolato sciolto e un cucchiaino di vanilia. Continuare a montare per bene finchè l' impasto non è omogeneo.
5. Quando il composto è ben amalgamato iniziare ad aggiungere la farina di mandorla e cacao in polvere e pizzico di sale un cucchiaino alla volta. Montare per altri 10 minuti finchè il composto è omogeneo.
6. Ricoprire con la carta da forno una teglia rettangolare e versare il composto.
7. Cuocere per 30 minuti. L'impasto deve sembrare leggermente umido.

Note: Si può servire anche tiepido con panna o gelato a fianco.