

Brownies squisitamente cioccolatosi all'Ovomaltina



Ami i brownies e l'Ovomaltina come me? Allora questi brownies all'Ovomaltina ti faranno impazzire! Se non li hai ancora mai fatti, non ti preoccupare. Non è per niente complicato. L'importante è utilizzare una teglia per brownies, così che alla fine forma e tempo di cottura siano ideali. Queste teglie si trovano online o nei negozi di casalinghi, a volte anche nel supermercato dietro l'angolo.

- 120 g di burro
- 190 g di farina
- 3 uova
- 200 g di tavoletta di cioccolato Fondente Ovomaltine Crunchy, tagliata grossolanamente
- 30 g di Ovomaltine in polvere
- 200 g di zucchero
- 40-60 g di noci di pecan (a piacere), tritate grossolanamente

1. Preriscaldare il forno a 180 °C - resistenza superiore e inferiore.
2. Sciogliere il burro e il cioccolato a bagnomaria.
3. Montare a neve le uova, lo zucchero e 15 g di Ovomaltine in polvere.
4. Aggiungere il composto tiepido di burro e cioccolato alla massa montata a neve e mescolare bene.
5. Amalgamare la farina e le noci.
6. Versare la miscela nella teglia per brownies precedentemente ingrassata e cosparsa di farina.
7. Cospargere la polvere di Ovomaltine restante sul composto di cioccolato.
8. Cuocere i brownies per circa 25 minuti.
9. Dopo aver lasciato raffreddare completamente, tagliare il composto in quadrati regolari per ottenere i brownies.

Durata di preparazione: circa 40 minuti, tempo di cottura incluso