Succosi brownies al whisky



Ma chi mai può resistere? I succosi brownies con cioccolato fondente e un bicchierino di whisky per l'aroma sono un vero e proprio balsamo per l'anima!

Whiskey o whisky – quale dei due? In realtà, esistono entrambe le grafie e possono essere utilizzate a piacimento. Il nome della «bevanda» dipende da un lato dalla sua origine, ma anche dalla sua composizione.

Questa volta però, l'«acqua della vita» – significato etimologico della parola whisky – non si trova in un bicchierino, ma in un classico impasto per brownies. Con il mezzo decilitro indicato nella ricetta, i brownies sono solo leggermente aromatizzati. A chi piace un sapore più intenso, può aggiungerne un po' di più.

Consiglio : i brownies sono particolarmente succosi se, dopo essere stati tagliati in pezzi, vengono riposti in frigorifero per qualche ora.

- 230 g di cioccolato da cucina fondente, ad es. della marca propria Denner, tritato grossolanamente
- 200 g di burro, a pezzettoni
- 3 uova
- 250 g di zucchero
- 1½–2 cucchiaini di pasta di vaniglia
- ½ dl di whisky, ad es. Johnnie Walker Scotch Whisky Black Label
- ¼ di cucchiaino di sale
- 140 g farina
- 60 g di noci, tritate grossolanamente
- In aggiunta, un po' di burro e farina per la teglia
- Opzionale, 50 g di cubetti di cioccolato

Avete inoltre bisogno di una teglia per brownies (ca. 20 x 30 cm)

1. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria.
2. Ungere la teglia per brownies con il burro, spolverare con la farina e preriscaldare il forno a 175 gradi di calore superiore e inferiore.
3. Allo stesso tempo sbattere lo zucchero e le uova a spuma con uno sbattitore e a parte unire tutti gli ingredienti secchi (tranne le noci).
4. Quando il cioccolato è mezzo sciolto, aggiungere il burro e lasciare che tutto si sciolga completamente.
5. Lasciare raffreddare il cioccolato e il burro per 1 o 2 minuti, quindi unirli al composto di uova insieme alla pasta di vaniglia e al whisky.

6. Versare poco alla volta gli ingredienti secchi nel composto mischiando continuamente fino a quando tutto è ben amalgamato. Infine, aggiungere anche le noci.
7. Versare l'impasto nella teglia per brownies, cospargere con cubetti di cioccolato se si desidera e cuocere per circa 30 minuti.

Tempo di preparazione: ca. 50 minuti