

# ***Torta brownies con un morbido cuore di cioccolato***



**Un golosissimo dessert dal gusto unico: questa torta brownies con il cuore morbido farà sicuramente impazzire tutti gli amanti del cioccolato.**

Avviso a tutti gli appassionati di brownies: ecco il vostro snack preferito in formato torta, deliciosamente soffice. Come tante altre dolci specialità, nel frattempo note in tutto il mondo, anche i brownies provengono dagli Stati Uniti. L'impasto originale prevede l'utilizzo di poca farina, anacardi, noci o noci di pecan. Per la nostra ricetta abbiamo scelto di utilizzare queste ultime.

Questa deliziosa bomba calorica contiene molto cioccolato fondente E polvere di cacao che le conferiscono un sapore di cioccolato estremamente intenso e una seducente morbidezza. Ne basta una fettina sottile, almeno per iniziare. Perché una tale prelibatezza ha senz'altro vita breve.

- 200 g di cioccolato fondente ad alta percentuale di cacao, minimo al 70%
- 100 g di burro
- 150 g di latte condensato, zuccherato
- 80 g di cacao in polvere
- 80 g di farina
- 120 g di zucchero
- 1 presa di sale
- 3 uova
- 1 dl di acqua
- 60 g di noci di pecan, tritate grossolanamente

1. Sciogliere lentamente il cioccolato a bagnomaria e, prima che sia completamente fuso, aggiungere il burro e farlo sciogliere. Quando entrambi gli ingredienti saranno fusi, rimuovere il contenitore dall'acqua e, rimestando, aggiungere il latte condensato.
2. Sbattere le uova in una ciotola unendo il cacao, lo zucchero e il sale.
3. Quindi unire la miscela di uova a cioccolato, burro e latte condensato e successivamente aggiungere l'acqua mescolando ancora un po'. Infine incorporare nell'impasto le noci di pecan. Attenzione: non mescolare a lungo, ma rimestare brevemente!
4. Versare l'impasto in una teglia per dolci imburrata e infarinatadi circa 23-24 cm, infornare a metà altezza in forno preriscaldato a 175 gradi con resistenza superiore e inferiore. Cuocere per circa 40 minuti.

**Tempo di preparazione: circa 1 ora, cottura inclusa**

**Importante: prima di rimuovere il dolce dalla teglia lasciarlo raffreddare completamente, altrimenti ne rimarrà metà attaccata alle pareti dello stampo, il che sarebbe un vero peccato!**