BARATTOLO DI PREPARATO PER BROWNIES

Una ricetta che è un regalo, il preparato per brownies al cioccolato bianco è un barattolo che contiene, a strati, tutto il necessario per cucinare questo squisito dolce di origine anglosassone.

INGREDIENTI:

Per il preparato in barattolo:
100 g di farina 00
50 g di cacao amaro Emilia
100 g di zucchero semolato
100 g di zucchero di canna
100 g di granella di mandorle
80 g di cioccolato fondente extra Emilia
100 g di gocce di cioccolato bianco Emilia
1 cucchiaino di lievito vanigliato
sale
per i brownies:
4 uova
130 g di burro

Difficoltà
FACILE

Preparazione
25 min

Porzioni
16

1 Procurarsi un barattolo capiente (da almeno 750 ml di capacità) Creare degli strati iniziando con la farina mescolata con il lievito vanigliato e il pizzico di sale, aggiungere su lo strato scuro del cacao, poi lo zucchero semolato. A seguire lo strato di zucchero di canna, la granella di mandorle, il cioccolato fondente precedentemente tritato e infine le gocce di cioccolato bianco.
Infine chiudere il barattolo ermeticamente.

CONSIGLIO

E' una ricetta perfetta per chi sa cucinare ma anche per i meno esperti, decorate il barattolo con un cartiglio natalizio con le istruzioni sul procedimento per sfornare ottimi brownies

2 **Ricetta per i brownies**
Accendere il forno a 180°, versare il preparato in una ciotola capiente e mescolare.
Aggiungere al preparato il burro fuso e mescolare. Far raffreddare qualche minuto, sbattere le uova a parte e poi unirle mescolando accuratamente.

3 Versare il composto in uno stampo quadrato, rivestito di carta forno, e infornare per 25 minuti. Lasciar riposare fino a quando non sarà freddo, solo allora tagliare in forme rettangolari e servite.