BROWNIE AL CIOCCOLATO E BANANA

Farli è davvero semplicissimo, pochi passaggi e il goloso dolce che si scioglie in bocca è pronto da gustare.I brownies, la cui origine è contesa tra Boston e Chicago, è una torta servita a quadrotti, spesso proposta per la merenda e servita insieme al classico caffè americano.

INGREDIENTI:

200 g. cioccolato fondente Emilia
100 g. cioccolato al latte Emilia
250 g. burro
200 g. zucchero
150 g. farina
60 g. cacao amaro in polvere Emilia
4 n. uova grandi
2 n. banane medie
1 n. pizzico di cannella

Difficoltà
FACILE

Preparazione
60 min

Porzioni
8

1 Fondere il burro e i due cioccolati spezzettati a bagnomaria, mescolando di tanto in tanto sino ad ottenere un composto omogeneo. Rimuovere dal fuoco.

CONSIGLIO

In alternativa alle banane è possibile utilizzare 200 grammi di lamponi o 150 grammi di albicocche secche. I brownies si possono arricchire anche con delle nocciole o delle noci pecan, ma attenzione: sono dei veri e propri peccati di gola!

2 Con l'ausilio di una frusta, incorporare le uova una ad una, quindi unire la farina e il cacao setacciati e la cannella. Infine aggiungere le banana tagliata a rondelle, tenendone da parte qualche fettina.

3 Versare il composto in una teglia rettangolare di circa 20 per 30 centimetri foderata di carta da forno, appoggiare sopra le ultime fettine di banana tenute da parte e infornare per 35 minuti a 180°. Sfornare e lasciare raffreddare. Tagliare a quadrotti, spolverare con un poco di cacao amaro e servire.