



LA MAMMA DI BROWNIE

di SILVIA TOCCAGNA

Zaini mi ha chiesto di raccontare, per il suo strano ricettario di storie, qualcosa di significativo accaduto nella mia vita che abbia attinenza al cioccolato. È da quel giorno che penso alla mia strana relazione con il cioccolato, come chiunque farebbe, iniziando dai giorni dell'infanzia nella speranza di trovare tracce rilevanti. Sorprendentemente, non ho rinvenuto alcun ricordo, le mie preferenze si orientavano verso qualsiasi cosa, tranne il cioccolato. Eppure, oggi lo adoro.

Siccome mi piace capovolgere le frittate, ho trasformato quel "blocco" in apparente in opportunità, come una spinta a scavare più a fondo, sperimentando la proustiana "memoria involontaria": ho preso un pezzetto del mio cioccolato preferito, l'ho gustato ad occhi chiusi e, improvvisamente, i ricordi sono affiorati.

È una fredda mattina di novembre, ho 17 anni e mi trovo a Perugia, bighellonante a una fiera del cioccolato tra bancarelle piene di prelibatezze, fino a quando incappo in un enorme padiglione dedicato alle degustazioni di ogni tipo di cioccolato esistente.

Comincio da un pezzetto di cioccolato fondente al 95%, sensazione iniziale quasi disgustosa, la cosa più amara che avessi mai assaggiato, mentre continuo a masticare qualcosa stava cambiando, all'improvviso BUM! Cavolo mi piace da matti!

Da lì non torno più indietro, dalla mia iniziale diffidenza per il cioccolato fondente diventa un ingrediente madre. La madre di tutte le ricette per me oggi si chiama Brownie, ma non vi garantisco che domani sarà la stessa.

@imieicolpidifrusta_

@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini



LA MAMMA DI BROWNIE



INGREDIENTI:

- 170 g di burro non salato
- 170 g di bottoni di cioccolato fondente extra Emilia Zaini
- 120 g di farina 00
- 25 g di cacao in polvere amaro
- 1/2 cucchiaino di sale
- 4 uova grandi a temperatura ambiente
- 200 g di zucchero semolato
- 95 g di zucchero di canna chiaro
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia.



Difficoltà
FACILE



Preparazione
70 min



Porzioni
6 persone

1

Preriscaldate il forno statico 160° C. Utilizzate lo staccante spray da cucina e carta da forno per ungere e rivestire una teglia quadrata da 20 cm.

CONSIGLIO

Per renderli ancora più golosi potete servirli aggiungendo del cioccolato fondente fuso.

2

In una ciotola, sciogliete il burro con il cioccolato. Lasciate da parte a raffreddare mentre preparate il resto degli ingredienti.

Unisci la farina, il cacao in polvere e il sale e tenete da parte. Con l'aiuto di una frusta unite le uova, lo zucchero semolato, lo zucchero di canna e la vaniglia, finché non saranno amalgamati senza mescolare eccessivamente.



- 3** Versate lentamente il composto di burro e cioccolato sulle uova e sullo zucchero, continuando a sbattere.
Con un setaccio aggiungi gli ingredienti secchi al composto di uova e cioccolato.
Versate l'impasto dei brownies nella teglia e cuocete per circa 40 minuti.

- 4** Togliete i brownies dal forno e lasciate raffreddare nella teglia per circa 30-60 minuti, finché non potranno essere tagliati a fette senza sfaldarsi.