

## BROWNIES CACAO E CASTAGNE

*Questa ricetta combina la rusticità delle castagne con la golosità del cioccolato, di modo da ottenere dei dolcetti moderni e casalinghi al contempo*



### INGREDIENTI:

- 100 g di zucchero
- 50 g di zucchero di canna
- 50 g di cacao in polvere Emilia Zaini
- 170 g di cioccolato fondente extra Emilia Zaini
- 170 g di burro
- 300 g di castagne spellate e arrostate \*
- 2 uova (fredde da frigo)
- 160 g di panna
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 50 g di acqua
- un pizzico di sale



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
120 min



Porzioni  
8 persone

**1** Accendere il forno a 180°; foderare con della stagnola una teglia di metallo di 20 cm, facendo attenzione a ricoprire bene i bordi. Sciogliere il burro in un pentolino e, con l'aiuto di un pennello, spennellare tutta la superficie e i bordi della carta stagnola. Mettere da parte.

**2** Versare le castagne nel burro e cuocerle a fuoco medio finchè tenere, schiacciare con uno schiacciapastate fino ad ottenere delle briciole grandi circa 0,3 mm; Rimuovere la padella dal calore e aggiungere il cacao e 55 g di acqua, mescolando fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettere da parte.

### CONSIGLIO

Possono essere preparati in anticipo e restare in frigorifero fino a 4 g prima di essere serviti. Spesso i supermercati vendono le castagne già spellate e arrostate.



- 3** In una ciotola, sbattere l'uovo con lo zucchero e la vaniglia per circa 1 minuto.
- 4** Unire i due composti, di castagne e di uova, mescolando dal basso verso l'alto, fino a che il burro sia ben amalgamato. Versare il composto nella teglia e cuocerlo per circa 25 min, poi farlo raffreddare.
- 5** Nel frattempo, preparare la ganache: Tritare il cioccolato e versarlo in una ciotola, scaldare la panna senza farla bollire, poi versare sul cioccolato, lasciar riposare 1 minuto e procedere a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciarla raffreddare fino ad ottenere un composto spalmabile circa 40 min.
- 6** Posizionare i brownies sul tagliere e spalmare la ganache su tutta la loro superficie. Una volta freddi, porzionare in quadratini

\* Castagne Spellate e arrostate: lavare le castagne, asciugarle e inciderle con un coltellino con un taglio di circa 3 cm. Mettere a bagno per 2 h, asciugarle e posizionarle su una placca da forno. Cuocerle in forno statico per 25/30 minuti a 180°C. Spellarle.