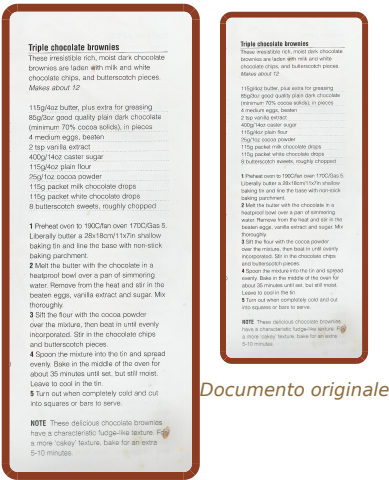


# Brownies al triplo cioccolato



Documento originale

|                 |            |             |                   |
|-----------------|------------|-------------|-------------------|
| Preparazione: — | Cottura: — | Porzioni: — | Difficoltà: Media |
|-----------------|------------|-------------|-------------------|

## Ingredienti

|                                                                            |              |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Burro                                                                      | 115 g / 4oz  |
| Cioccolato fondente di buona qualità (minimo 70% solidi di cacao), a pezzi | 85 g / 3oz   |
| Uova medie, sbattute                                                       | 4            |
| Estratto di vaniglia                                                       | 2 cucchiaini |
| Zucchero semolato fine                                                     | 400 g / 14oz |
| Farina 00                                                                  | 115 g / 4oz  |
| Cacao in polvere                                                           | 25 g / 1oz   |
| Gocce di cioccolato al latte                                               | 115 g        |
| Gocce di cioccolato bianco                                                 | 115 g        |
| Caramelle butterscotch, tritate grossolanamente                            | 8            |

## Procedimento

- Preriscaldare il forno a 190°C/forno ventilato 170°C/Gas 5. Imburrare generosamente una teglia bassa da 28x18cm/11x7in e foderare il fondo con carta da forno antiaderente.
- Sciogliere il burro con il cioccolato in una ciotola resistente al calore posta sopra una pentola di acqua a sobbollire. Togliere dal fuoco e incorporare le uova sbattute, l'estratto di vaniglia e lo zucchero. Mescolare accuratamente.
- Setacciare la farina con il cacao in polvere sopra il composto, quindi sbattere fino a quando non sarà uniformemente incorporato. Incorporare le gocce di cioccolato e i pezzi di butterscotch.
- Versare il composto nella teglia e stenderlo uniformemente. Cuocere al centro del forno per circa 35 minuti, finché non sarà rappreso ma ancora umido. Lasciare raffreddare nella teglia.
- Sformare quando è completamente freddo e tagliare a quadrati o barrette per servire.

**Note della nonna:** Questi deliziosi brownies al cioccolato hanno una caratteristica consistenza simile al fudge. Per una consistenza più 'da torta', cuocere per altri 5-10 minuti.