Iginio Massari The Sweetman, brownies tutti da ridere con iPantellas

massari-8-b3ebd30f

BROWNIES

Ingredienti

Impasto

150 g di burro

250 g di zucchero a velo

75 g di cacao amaro in polvere

1 g di sale

1 baccello di vaniglia

100 g di uova fredde

60 g di farina bianca tipo 0

50 g di noci tritate grossolanamente

Crema inglese

500 g di latte

1 baccello di vaniglia Tahiti

120 g di tuorli

110 g di zucchero

La scorza di 1 limone non trattato

Decorazione

Zucchero a velo

Cacao in polvere

Preparazione

Impasto

Mescolare cacao, zucchero a velo e burro sciolto. Aggiungere il sale e girare finché la massa sia liscia e omogenea. Lasciare a raffreddare per qualche minuto, quindi aggiungere la vaniglia e le uova appena tolte dal frigorifero. Montare il composto con un frustino elettrico per renderlo denso e omogeneo, quindi incorporare la farina, mescolare energicamente e infine unire le noci tritate. Versare l'impasto in una teglia bassa, imburrata e foderata con carta da cottura. Livellare bene con un tarocco e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 18 minuti.

Crema inglese

Portare a ebollizione il latte e la vaniglia con la scorza di limone. A parte unire i tuorli e lo zucchero utilizzando una frusta, quindi incorporare il latte filtrato, ancora bollente. Cuocere la crema a bagnomaria a 82°C o direttamente sul fuoco in una pentola antiaderente, continuando a mescolare con un frustino. Appena comincerà ad addensarsi, rimuovere dai fornelli e abbassare rapidamente la temperatura travasandola in un contenitore freddo per non farla granire.

Composizione

Togliere il dolce dal forno e dividerlo in cubotti con il coltello da pane oppure utilizzando un coppapasta della forma desiderata. Impiattare i brownies con un accompagnamento di crema inglese e una spolverata finale di cacao in polvere e zucchero a velo.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**