Alessandro Borghese Kitchen Sound Chocolate, i brownies. IL VIDEO

borghese-brownies-4872f478

BROWNIES

Tempi:*
Costo:**
Difficoltà:*

Ingredienti:
110 g di cioccolato fondente al 70%
190g di burro morbido Debic
150 g di uova
150 g di zucchero muscovado
75 g di zucchero semolato
1 g di sale
50 g di farina
16 g di cacao
120 g di noci a pezzi
400 g di panna
1 baccello di vaniglia

Preparazione:
Per i brownies: sciogliere il cioccolato fondente a 35°C e mixarlo con il burro morbido. Miscelare le uova con gli zuccheri e il sale. Miscelando con una frusta creare un’emulsione con le uova e il composto di burro e cioccolato. In?ne, unire la farina, il cacao e per ultimo i pezzi di noci. Versare il composto in una teglia rettangolare imburrata e infarinata e cuocere a 180°C per 25 minuti.

Per la crema chantilly: in planetaria montare ad alta velocità tutti gli ingredienti ?no a che la panna risulti ben sostenuta. Conservare in frigo fino al momento dell’uso.
Una volta freddi tagliare i brownies in cubotti regolari e servire accompagnati da abbondante crema chantilly.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno