

# I BROWNIES DI NINA E OLGA

## INGREDIENTI:

- 🍫 220 gr di cioccolato fondente
- 🧈 220 gr di burro
- 🍲 130 gr di farina di tipo '00
- 🥄 10 gr di cacao amaro in polvere
- 🥄 1/2 cucchiaino di lievito per dolci
- 🍲 220 gr di zucchero
- 🥚 4 uova
- 🧂 un pizzico di sale



## PROCEDIMENTO:

Metti il cioccolato e il burro tagliati a pezzetti in un casseruolino e fai cuocere a bagnomaria, fino a completo scioglimento di entrambi. Togli il casseruolino dal fuoco e lascia raffreddare per qualche minuto.

Nel frattempo prendi una ciotola e mescola insieme farina, lievito, cacao amaro e sale.

In un'altra ciotola unisci lo zucchero alle uova aiutandoti con una frusta finché il composto non diventerà chiaro.

Una volta raffreddato, incorpora il composto di cioccolato e burro a zucchero e uova mescolando dal basso verso l'alto con un cucchiaio.

Aggiungi a più riprese le polveri setacciate, sempre mescolando dal basso verso l'alto.

Ricopri una teglia rettangolare di 22x17 cm ca. con carta da forno.

Versa l'impasto nella teglia e fai cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. Lascia raffreddare, poi taglia i brownies a rettangoli.

Ritaglia le figurine di Nina e Olga e posiziona un personaggio su ogni rettangolo. Spolvera i brownies con zucchero a velo. Rimuovi le figurine di carta.

Buon appetito!

