

Le ricette di Giuly - Brownies Ubriachi

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è una rivisitazione per adulti della ricetta dei Brownies classici.

INGREDIENTI:

- 300 g di cioccolato fondente
- 300 g di burro
- 150 ml di crema di whisky
- 400 g di zucchero
- 130 g di farina auto-lievitante
- 70 g di farina
- 80 g di cacao amaro

- 5 uova
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di noce moscata in polvere

PROCEDIMENTO:

Innanzitutto sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e il burro nel microonde, dopodiché mescolarli insieme in una terrina.

Aggiungere la crema di whisky, amalgamare bene e mettere da parte. In un'altra terrina, montare a crema le uova con lo zucchero, aggiungere il composto cioccolato, alcool e burro e amalgamare bene tra loro.

Versare infine i restanti ingredienti utilizzando il setaccio e creare un bel composto omogeneo.

Versare il tutto in una teglia rettangolare imburrata ed infarinata, livellare bene e mettere in forno preriscaldato a 180°C per circa 40 – 45 minuti.

Il dolce sarà cotto quando si staccherà dalle pareti.

Togliere dal forno, lasciare raffreddare, tagliare a rettangolini e servire.

Buon Appetito!

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 19/07/2025

Salvato in PDF in data: 28/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-71/19/07/2025/>