

Brownie al cioccolato e all'avocado

circa 24 pezzi



Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Impasto per i brownie:**

2 avocado
90 g di cioccolato al latte a pezzetti
90 g di cioccolato fondente a pezzetti
3 uova sbattute
150 g di zucchero grezzo
50 g di cacao in polvere
70 g di mandorle macinate
di Bicarbonato di sodio Dr. Oetker
1 bustina di Finesse Aroma naturale
di vaniglia Bourbon Dr. Oetker

1 Preliminari:

Ungere uno stampo di ca. 20 x 20 cm.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: 190 °C

Aria calda: 170 °C

2 Far sciogliere il cioccolato:

Far sciogliere il cioccolato a bagnomaria o nel microonde e lasciarlo raffreddare un po'.

3 Impasto:

Mescolare in una terrina le uova e lo zucchero grezzo. Quindi aggiungere il cioccolato fuso, il cacao in polvere, le mandorle macinate, l'aroma di vaniglia e il bicarbonato. Mescolare bene il tutto.

Schiacciare gli avocado in una terrina a parte, aggiungerli all'impasto e mescolare.



4 Cottura:

Distribuire uniformemente l'impasto nello stampo unto in precedenza e riporlo sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: 190 °C

Aria calda: 170 °C

Tempo di cottura: circa 35 Minuti

Dopo ca. 35 minuti infilare un ferro da calza o uno stuzzicadenti al centro dell'impasto cotto. Se l'oggetto in questione esce pulito significa che i brownie sono pronti. Infine lasciare raffreddare e tagliare a pezzi. Buon appetito!

