

Dolci triangolini di Brownie

circa 30 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

150 g di cioccolato fondente
190 g di burro ammorbidito
150 g di zucchero
3 uova
40 g di mandorle macinate
150 g di farina
di Lievito Dr. Oetker
50 g di Croccante alle nocciole Dr.
Oetker
200 g cioccolato Ragusa®

Ripieno:

100 g di cioccolato bianco

1 Preliminari:

Spruzzare una teglia (20 × 30 cm) con lo spray per cottura oppure imburrarla e infarinarla.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Mescolare il burro con lo zucchero utilizzando uno sbattitore, fino a ottenere un impasto spumoso. Incorporare un uovo per volta alla velocità massima. Aggiungere mescolando il cioccolato fuso. Unire la farina alle mandorle e al lievito e aggiungere all'impasto mescolando brevemente alla velocità minima. Distribuire il composto nello stampo e cospargere con il croccante. Tagliare a quadratini il cioccolato Ragusa® e infilare omogeneamente nell'impasto.



Mettere lo stampo su una teglia e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 30 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 30 Minuti

Togliere dal forno e lasciar raffreddare per ca. 10 minuti, quindi estrarre dallo stampo e completare il raffreddamento.

③ Ripieno:

Tritare grossolanamente il cioccolato bianco, mettere in un sacchetto da congelatore, chiudere bene e sciogliere a bagnomaria a fuoco lento. Tagliare un lembo della busta e distribuire il cioccolato sui brownie. Lasciar solidificare.

Tagliare i brownie in 15 quadrati, dividere a metà in diagonale e servire.

