



# Crumble Brownies

30 Aprile 2020



1 TEGLIA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MIN



TEMPO DI COTTURA  
35 MIN



CALORIE  
650K

NOTE

## INGREDIENTI

70 g di Farina 0

120 g di Burro

80 g di Cioccolato fondente

20 g di Cacao amaro in polvere

2 Uova

200 g di Zucchero semolato

1 cucchiaino di Estratto di vaniglia

1/2 cucchiaino di Lievito per dolci

Sale

## PER IL CRUMBLE

200 g di Farina 0

150 g di Burro

80 g di Zucchero semolato

120 g di Zucchero di canna

## Preparazione

- Fate sciogliere a bagnomaria il burro insieme al cioccolato finemente spezzettato, e mescolate bene con la frusta a mano per farli amalgamare; togliete subito dal fuoco e fateli intiepidire.
- In una ciotola capiente sbattete le uova con lo zucchero usando sempre la frusta; poi unite a filo il composto di burro e cioccolato, l'estratto di vaniglia e mescolate bene.
- In una ciotola a parte setacciate la farina con il cacao, il lievito e un pizzico di sale.
- Versate a pioggia e poco alla volta gli ingredienti secchi nel composto di uova e cioccolato: mischiate continuamente con una spatola, in modo da amalgamare il tutto e non far formare grumi.
- Imburrate e infarinate una teglia per dolci rettangolare, di circa 22 x 33 cm, e versatevi il composto ottenuto.
- Ora passate alla preparazione del crumble. In una ciotola mettete il burro freddo di frigo tagliato a piccoli pezzetti insieme alla farina, alla cannella e allo zucchero semolato e quello di canna: lavorate velocemente gli ingredienti con la punta delle dita, in modo da ottenere un composto friabile a briciole.
- Cospargere il crumble sulla superficie della teglia preparata e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 30-35 minuti, o fino a quando uno stecchino inserito al centro esce asciutto. Fate intiepidire per una decina di minuti prima di tagliare il dolce a quadrati, aspettate che si sia raffreddato e servite.