

Brownie al burro di arachidi e noci pecan

16 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve per l'impasto:

- 1 confezione di Preparato per Torta al Cacao
- 150 g cioccolato fondente grattugiato
- 100 g burro morbido
- 150 g burro di arachidi
- 3 uova
- 50 ml acqua
- 200 g noci pecan tostate e salate

- 1 Versa in una terrina il contenuto della busta grande, il cioccolato fondente grattugiato ed aggiungi il burro, il burro di arachidi, le uova e l'acqua.
- 2 Lavora con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per 2 minuti. Infine incorpora le noci pecan tritate grossolanamente.
- 3 Distribuisci l'impasto in una lastra da forno (30x30cm), livella bene e inforna.
- 4 Cuoci per circa 20 minuti, nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 190°C, ventilato 180°C, a gas nella parte alta: 200°C).
- 5 Attendi che sia completamente raffreddato, e poi sforma il brownie con l'aiuto di un coltello.
- 6 Taglia il brownie in piccoli pezzetti prima di servire.

Conserva il brownie in frigorifero e consumalo entro 48 ore.