

Brownies di San Valentino

circa 16 porzioni



facile

up to 15 Min.



Ingredienti:

Per l'impasto:

1 confezione di La Soffice al Cioccolato
100 g Granella di nocciola
PANEANGELI
1 confezione di Gocce di Cioccolato
PANEANGELI

Per decorare:

Zucchero al Velo PANEANGELI
cacao amaro
Cuoricini di Cioccolato PANEANGELI

- 1 Accendi il forno a 175°C. Fodera la lastra da forno (circa 35x26 cm) con carta da forno.
- 2 Versa l'impasto in una terrina, aggiungi la granella di nocciole, le gocce di cioccolato e incorpora il tutto con una spatola.
- 3 Trasferisci l'impasto nella lastra del forno, livella bene e cospargi di zucchero al velo.
- 4 Cuoci sul ripiano inferiore del forno per circa 40 minuti.
- 5 Lascia raffreddare completamente, poni in frigorifero per almeno 1 ora e taglia a trancetti.
- 6 Decora i brownies con zucchero al velo e cacao e completa con i cuoricini.
- 7 Conserva gli eventuali brownies in frigorifero e consumali entro 2 giorni.