

# Brownies al cioccolato fondente e noci, Thermomix®

## Ingredienti

230 g di burro non salato, tagliato a pezzi, più un extra per l'ingrassaggio  
440 g zucchero greggio  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
70 g di cacao in polvere, più un extra per la spolveratura  
100 g di farina  
200 g di cioccolato fondente (min. 55% di cacao), a pezzi  
1 pizzico di sale  
4 uova  
1 cucchiaio di estratto naturale di vaniglia  
200 g di noci tagliate a di diverse grandezze, si possono anche non mettere

## Preparazione

Preriscaldare il forno a 160°C. Ingrassare e foderare una tortiera quadrata (20 cm) e mettere da parte. Mettere lo zucchero in una ciotola e macinare 2 sec/velocità 9.

Aggiungere il lievito in polvere, il cacao e la farina e mescolare 5 sec/velocità 10. Trasferire in una ciotola e mettere da parte.

Mettere il cioccolato nella ciotola e grattugiare 8 sec/velocità 5. Trasferire in una ciotola separata e mettere da parte.

Mettere 230 g di burro e sale nella ciotola e sciogliere 2-3 min/60°C/velocità 2, fino a quando il burro non sarà completamente sciolto.

Aggiungere la miscela di cacao riservata e le uova e mescolare 5 sec/velocità 5, o fino a quando non sono combinati.

Aggiungere il cioccolato grattugiato e l'estratto di vaniglia e mescolare 20 sec//velocità 4, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere noci e con spatola amalgamarli al composto.

Versare la pastella nella latta preparata e usare la spatola per lisciare la superficie fino ad ottenere una superficie uniforme. Cuocere in forno per 55-65 minuti (160°C) o fino a quando uno spiedino di legno inserito al centro del brownie ne esce pulito.

Lasciare raffreddare completamente nella tortiera(circa 1 ora). Spolverare con polvere di cacao prima di tagliare e servire.

