Brownies alle prugne e pistacchio

Tempi di preparazione: 20 minuti
Tempi di cottura: 30/35 minuti

Porzioni:



Ingredienti:

100 g di farina 00
2 uova medie
175 g di burro
200 g di zucchero
60 g di Prugne della California
5 g di lievito chimico in polvere per dolci
200 g di cioccolato fondente
20 g di cacao amaro in polvere
60 g di crema al pistacchio

Preparazione:

1. Per fare i brownies spezzettate grossolanamente il cioccolato con un coltello e fallo sciogliere: o in un pentolino a bagnomaria o al microonde. Aggiungete il burro e lasciate intiepidire.
2. Prendete una ciotola e mescolate le uova sgusciate sbattute, il cioccolato fuso ormai tiepido e lo zucchero.
3. Unite al composto le Prugne della California tagliate grossolanamente. Imburrate una teglia di 20 cm, foderatela con carta forno e trasferite al suo interno il composto.
4. Livellate bene la superficie con una spatolina, poi infornate a 175° per 30/35 minuti circa. Estraete la teglia dal forno, lasciate raffreddare completamente e coppate con uno stampino a forma di cuore i vostri brownies.

Consiglio di presentazione:
Io ho aggiunto dei deliziosi stuzzicadenti a forma di cuore. Volendo potete anche tagliare i brownies a cubotti quadrati, unirne due e decorarli con cuoricini di zucchero.

california prunes
Prunes. For life.