Brownie al burro di arachidi e Prugne della California

Porzioni: 16 brownies

Preparazione: 15 min

Tempi di cottura: 30 min

Ingredienti:

spray da cucina
220g di gocce di cioccolato fondente
55g di olio di avocado o altro olio vegetale
100g di zucchero
65g di purea di Prugne della California
2 uova grandi
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
68g di farina integrale
un pizzico di sale
100g di burro di arachidi



Preparazione:

Preriscaldare il forno a 165°C. Prendere una teglia di 20-23 cm e utilizzare lo spray da cucina e foderarla con carta da forno, lasciando la carta sporgere su due lati.
Far bollire l'acqua in una pentola grande, prendere una pentola più piccola con dentro il cioccolato e l'olio e posizionarla in quella più grande in modo tale da far sciogliere il tutto.
Una volta amalgamato il tutto, togliere la pentola dalla pentola più grande e aggiungere lo zucchero e la purea di Prugne della California, le uova e la vaniglia.

Aggiungere poi la farina e il sale e una volta amalgamato il tutto, versare il composto nella teglia distribuendolo uniformemente. A questo punto aggiungere dei cucchiaini di burro di arachidi sulla parte superiore del composto aiutandosi con la punta di un coltello o uno stuzzicadenti per creare dei vortici.
Infornare per circa 30 minuti e una volta pronto lasciar raffreddare il brownie nella teglia per almeno 15 minuti.

Aiutarsi con la carta da forno per sollevare i brownies e rimuoverli dalla teglia, trasferendoli su un tagliere e tagliarli in 16 quadrati.