

Brownies Biscoff®

13 passaggi
12 porzioni

Deliziosi brownies dal cuore morbido e goloso con un irresistibile tocco Biscoff.

Ingredienti

500 g di crema spalmabile Biscoff
400 g di biscotti Biscoff, spezzettati grossolanamente
300 g di cioccolato fondente
375 g di burro non salato
450 g di zucchero
6 uova a temperatura ambiente
110 g di cacao amaro in polvere
100 g di farina
1,5 cucchiaini di lievito in polvere
Un pizzico di sale
50 g di cioccolato fondente

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 170 °C.
2. Sciogliere il cioccolato e il burro a bagnomaria.
3. In una ciotola capiente, sbattere le uova fino a ottenere un composto leggero e arioso.
4. Aggiungere lo zucchero e continuare a mescolare fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporare quindi il composto di cioccolato e burro fuso.
5. In un'altra ciotola, setacciare la farina, il cacao, il lievito in polvere e il sale. Aggiungere il composto agli ingredienti liquidi e incorporare delicatamente con una spatola, senza lavorare eccessivamente l’impasto.
6. Spezzettare grossolanamente i biscotti Biscoff e incorporarli delicatamente all’impasto.
7. Versare l’impasto in una teglia rivestita con carta forno e livellare la superficie con una spatola.
8. Cuocere i brownies per 25-30 minuti.
9. Lasciare raffreddare completamente nella teglia, preferibilmente su una gratella.
10. Una volta raffreddati, rimuovere i brownies dalla teglia. Distribuire uno strato generoso di crema spalmabile Biscoff sulla superficie. Nel frattempo, sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria.

11 Creare sottili fili di cioccolato fondente fuso sopra lo strato di crema spalmabile Biscoff utilizzando un cucchiaio o una piccola sac à poche.

12 Con uno stecchino o uno spiedino, tracciare delle linee nella direzione opposta attraverso la crema spalmabile Biscoff e il cioccolato per creare un effetto marmorizzato.

13 Riporre i brownies in frigorifero fino al completo raffreddamento.