



Brownies veloci senza cottura



© Ricette Bimby

Questa ricetta è per il Bimby TM 5 e TM31

| | |
|-----------------------|----------|
| Dosi per | 25 pezzi |
| Tempo di preparazione | - |
| Tempo di cottura | - |
| Difficoltà | 2 / 5 |
| Tempo di lievitazione | - |
| Tempo di riposo | 1 ora |

Ingredienti

- 130 g di biscotti tipo Digestive
- 40 g di nocciole
- 40 g di noci
- 30 g di cacao amaro in polvere
- Un pizzico di sale
- 300 g di latte condensato
- 140 g di cioccolato fondente

Preparazione

Per questa ricetta ho usato un teglia antiaderente quadrata 23 x 23 (o rettangolare 20x25).

Inserisci nel boccale 130 g di biscotti tipo digestive e trita **10 Sec. Vel. 7**.

Aggiungi 40 g di nocciole, 40 g di noci e trita grossolanamente **5 Sec. Vel. 7**.

Unisci 30 g di cacao amaro in polvere, il sale, 300 g di **latte condensato** e lavora **1 Min. Antiorario Vel. 3**.

Aggiungi 140 g di cioccolato fondente a pezzetti piccoli e sciogli **7 Min. 80° Antiorario Vel. 2**.

Versa il composto in una teglia antiaderente quadrata 23 x 23 e livella con una spatola. Devi avere uno spessore di almeno 2 cm.

Metti a riposare in frigorifero per circa **1 Ora**.

Una volta rassodato, taglia a quadrati e servi i brownies per una gustosa merenda

Consigli

Se senti che l'impasto finale è difficile da lavorare, e le lame si sforzano troppo, versalo in una ciotola e finisci di amalgamare a mano.

Puoi sostituire le nocciole con la frutta secca che preferisci.

