



Brownie con coulis di fragole, gli opposti che si incontrano

Il Brownie è un dolce di origine statunitense, basso e dal cuore umido. Gli ingredienti fondamentali sono il cioccolato fondente, la farina, le uova, lo zucchero e il burro.

La coulis di fragole, con la sua dolcezza, contrasta l'amaro del cioccolato e rende il dessert più morbido e umido. Grazie ad **Armir Kaja** che ci ha inviato la ricetta.



Ricetta del Brownie con coulis di fragole

Categoria: Dolci e Frutta

Difficoltà: media

Costo: basso

Dosi: per 4-5 persone

Tempo di cottura: 20-30 minuti

Tempo totale di preparazione: 50 minuti circa

Temperatura forno: 180°

Forno preriscaldato: Sì

Ingredienti

- 100 grammi di burro;
- 100 grammi di cioccolato fondente al 75%;
- 100 grammi di zucchero di canna;
- 2 uova;
- 75 grammi di farina manitoba;
- 35 grammi di cacao amaro;
- 1 bustina di vanillina;
- sale q.b.

Per la coulis di fragole

- 10 fragole;
- 2 cucchiaini di zucchero;
- 1 cucchiaino di succo di limone.

Preparazione del brownie

Far fondere il cioccolato fondente a bagnomaria, aggiungere il burro tagliato a cubetti e farlo sciogliere mescolando con una spatola; quando il composto risulterà omogeneo e lucido spegnere il fuoco.

In una ciotola di acciaio mettere le uova, la vanillina, un pizzico di sale, lo zucchero di canna, la farina e il cacao amaro precedentemente setacciato e mescolare tutto con una frusta o con una planetaria.

Aggiungere per ultimo il cioccolato fuso con il burro e amalgamate bene tutto.

Mettere il composto in una teglia imburrata e infarinata o negli stampini; cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti. Controllare la cottura con uno spiedino; il centro dovrà risultare umido.

Coulis di fragole

Tagliare le fragole a cubetti e metterli in un bicchiere. Aggiungere 2 cucchiaini di zucchero semolato e 1 cucchiaino di succo di limone e frullare il tutto con un frullatore ad immersione.

Filtrare il tutto con un colino per ottenere la coulis di fragole, pronta in pochissimo tempo.

Guarnire il piatto con la coulis di fragole, aggiungere qualche foglia di menta e alcuni petali di rosa come da foto.

Data di creazione

29/04/2016

Autore

redazione