



Brownies al cioccolato con melagrana

Tempo totale:
circa 45 minuti

Piatto:
dessert

Porzioni:
12 pezzi

Ingredienti:

200 g di cioccolato fondente (oppure 100 g fondente + 100 g al latte)

150 g di burro

150 g di zucchero semolato

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

4 uova

150 g di farina 00

un pizzico di sale

4 cucchiaini di chicchi di melagrana

Procedimento:

1.

Preriscaldare il forno a 150 °C. Spezzettare il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria.

2.

Unire lo zucchero al cioccolato fuso e lasciar intiepidire. Aggiungere gradualmente le uova e il burro fuso, mescolando con una frusta.

3.

In una ciotola a parte mescolare la farina setacciata con il sale. Incorporare gli ingredienti secchi al composto di cioccolato.

4.

Versare l'impasto in una teglia imburata e cospargere con la melagrana. Cuocere per circa 30 minuti.