



GELATO CREMOSO E CALDI BROWNIE APPENA SFORNATI

Durata:

🕒 30 min

Porzioni:

👤 6 persone

Livello:

● Facile

Ingredienti

PER L'IMPASTO	QUANTITÀ
Olio vegetale	140ml
Zucchero	240g
Estratto di vaniglia	1 cucchiaino
Uova grandi	2
Farina bianca	85g
Cacao in polvere	40g
Lievito in polvere	5g
Sale	6g

Gelato cremoso e caldi brownie appena sfornati

1. Preriscalda il forno a 180°C.
2. In una ciotola grande, sbatti l'olio con lo zucchero.
3. Aggiungi la vaniglia e le uova. Mescola fino a ottenere un composto ben amalgamato.
4. In una ciotola media, mescola insieme la farina, il cacao in polvere, il lievito in polvere e il sale.
5. Aggiungi il composto a base di farina a quello con lo zucchero. Mescola fino a ottenere un composto ben amalgamato.
6. Versa l'impasto in una teglia da forno imburrata in vetro o metallo da 9cm x 9cm. Cuoci in forno per 20-25 minuti.
7. Lascia raffreddare completamente l'impasto prima di tagliarlo.
8. FERRERO ROCHER è un marchio registrato di Ferrero S.p.A. Le ricette descritte sono intese solo per uso domestico e la loro realizzazione non dà diritto all'uso del marchio.