

The Ultimate Brownie

Prep. Time: 20 minutes

Cooking Time: 40 minutes

Ingredients:

- 225 gm. squares of unsweetened chocolate
- 1 cup butter
- 5 eggs
- 3 cups sugar
- 1 tablespoon vanilla
- 1 – ½ cups flour
- 1 teaspoon salt
- 2 – ½ cups chopped pecans or walnuts, toasted

Preparation:

Preheat oven to 190 degrees g°. Grease a 22 cm x 30 cm pan.

Melt chocolate and butter in a saucepan over low heat; set aside. In a mixer, beat eggs, sugar and vanilla at high speed for 10 minutes (It's not required, but this is when it's very nice to own a stand mixer!). Blend in chocolate mixture, flour and salt until just mixed. Stir in the nuts. Pour into prepared pan. Bake for 35-40 minutes. (Don't overbake). Cool and sprinkle with icing sugar if required.

Good Appetite!!!!

Il Brownie per eccellenza

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti

Ingredienti:

- 225 gr di cioccolato fondente
- 1 tazza (225 gr) di burro
- 5 uova
- 3 tazze (600 gr) di zucchero
- 1 cucchiaio di vaniglia
- 1-½ tazze (165 gr) di farina
- 1 cucchiaino di sale
- 2-½ tazze (per tazza s'internde capienza di ¼) di noci tritate e tostate

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 190° gradi circa.

In una pentola fondere il cioccolato e il burro; in un mixer battere le uova, lo zucchero e la vaniglia ad alta velocità per circa 5 minuti. Unire al cioccolato fuso l'impasto e mescolando con un frustino, aggiungere la farina, il sale e le noci. Versare il tutto in una pirofila imburrata di circa 22cm x 30cm e far cuocere in forno per circa 30-40 minuti.

Fare intiepidire e tagliare, formando dei simpatici quadrati e **Buon Appetito!!**

A cura della dott.ssa Diana Roberts

