

# BROWNIES

## Ingredienti:

- 100 g di burro,
- 50 g di cioccolato fondente,
- 220 g di zucchero,
- 2 uova,
- 1 bustina di zucchero vanigliato,
- 140 g di farina,
- 100 g di noci tritate.

Far sciogliere il cioccolato con il burro a bagnomaria.

Togliere dal fuoco, aggiungere lo zucchero e lasciar raffreddare.

Unire le uova, una alla volta, mescolando con un cucchiaio di legno finchè sarà tutto ben montato, oppure frullare con il frullino elettrico.

Aggiungere la farina e le noci e mescolare fino a quando saranno bene amalgamate.

Foderare di alluminio la teglia imburata, versare il composto e cuocere a forno già caldo per circa mezz'ora a calore moderato.

Sfornare, lasciar raffreddare e tagliare dei biscotti a forma quadrata.