

Brownies alle noci pecan

PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **25 min** DOSI PER: **10 brownies**

Adoro i brownies e mi piace sbizzarrirmi nel prepararli in tante versioni diverse: oggi li ho cucinati con le noci pecan, che ho utilizzato al posto delle più classiche nocciole.

Sono molto semplici e veloci da preparare, mai profumati e molto gustosi, adatti ad essere serviti come dessert di fine pasto, come merenda e perché no, anche per una colazione sfiziosa e nutriente.

Ingredienti

- 120 gr di cioccolato fondente al 70%
- 70 gr di farina di tipo 2
- 30 gr di farina di soia (o di ceci)
- 70 gr di zucchero di cocco (o di canna integrale)
- 80 gr di noci pecan
- 60 gr di olio di cocco
- 80 gr di latte vegetale
- 1 pz di vaniglia in polvere
- 1 pz di sale

Procedimento

1. Versa le farine, lo zucchero, la vaniglia e il sale in una terrina e mescola per avere un composto uniforme.
2. Trita al coltello le noci pecan e aggiungile alle polveri.
3. Trita grossolanamente il cioccolato fondente e fallo sciogliere in tegame a bagnomaria insieme all'olio di cocco.
4. Versa nelle polveri il latte vegetale e l'emulsione di cioccolato e olio e amalgama il tutto.
5. Stendi composto in una teglia quadrata di circa 20×20 cm di lato foderata con carta antiaderente e cuoci per 20/25 minuti a 170 gradi.
6. Sforna e lascia raffreddare, prima di tagliare a cubetti e servire.

