



 **DIFFICOLTÀ** : BASSA

 **PREPARAZIONE** : 30 MIN

 **COTTURA** : 20 MIN

INGREDIENTI

- UOVO DI CIOCCOLATO
- 2 UOVA VERE DI (CIAPA LA) GALEINA
- BURRO (NON MARGARINA, SIATE SERI)
- ZUCCHERO
- CACAO AMARO
- FARINA



PRESENTAZIONE

Se siete delle persone normali, passate oltre questa ricetta. Se invece fate parte della categoria di eretici che **avanza l'uovo di cioccolato**, ho una soluzione per voi: **l'esilio i brownie a sentimento**.

PREPARAZIONE

So cosa state pensando: **"Le dosi?"**.

Nella cucina di Robie Food non importa quanto cacao metti,



l'importante è **procedere a sentimento**, ma guidati da una costante: le nostre realistiche **DUE uova**.

E con questa premessa, cominciamo.

Sciogliete a bagnomaria il burro e l'uovo di cioccolato, facendo attenzione a **butturare la sorpresa di m...a** (vedi portachiavi).



Mentre avviene la magia, unite la farina al cacao e **montate le uova** con lo zucchero. Ora **amalgamate in maniera imprevedibile** i composti

di ingredienti. Non fatevi vedere dalla Nonna!

Versate il composto in una teglia non troppo grande in modo che raggiunga qualche cm di altezza. **Non usate il fidanzato** come paragone.

Ora sostituite il sentimento alla scienza e **cuocete nel forno a 180°** per circa 20/25 minuti. Se diventano secchi, avrete buttato dell'ottimo cioccolato che potevate sbafarvi nello yogurt.

Guarnite a piacere.

LEVEL

'OTTIMISMO'

PARTITO IL TIMER DEL

FORNO, ENTRATE NELLA

GALLERIA DEL TELEFONO E RIPULITELA A

**VELOCITÀ SUPERSONICA DA TUTTE LE FOTO
E I VIDEO DEMENZIALI ARRIVATI PER PASQUA**

DA AMICI E PARENTI. VINCETE SE FINITE

PRIMA DELLO SCADERE DEL TEMPO.



RICORDATE IL DETTO:

**MEGLIO UN UOVO DI PASQUA OGGI
CHE IL RIMPIANTO DI AVERLO BUTTATO
NEI BROWNIE DOMANI**