

QUADROTTI DI NATALE

Un'idea natalizia semplice e scenografica: brownies morbidi coperti da una ganache densa al cioccolato fondente, tagliati a triangolo per creare degli alberelli e decorati con gocce di cioccolato bianco come piccole "palline".



INGREDIENTI:

- **Per la base brownies:**
- **180 g** Burro
- **180 g** Cioccolato fondente Emilia Zaini
- **220 g** Zucchero
- **3** Uova
- **110 g** Farina
- **25 g** Cacao amaro Emilia Zaini
- Sale un pizzico
- **Per la crema ganache:**
- **200 g** Cioccolato fondente Emilia Zaini
- **120 ml** Panna fresca
- **20 g** Burro (per lucidità)



Difficoltà
FACILE



Preparazione
40 min



Porzioni
6

1

Per la base brownies:

Accendere il forno a 170°C. Fondere burro e cioccolato e aggiungere lo zucchero, poi le uova. Incorporare farina, cacao e sale. Versare in teglia 20×30 cm e cuocere 20–22 minuti. Lasciare raffreddare completamente.

CONSIGLIO

un effetto “neve”, spolverare leggermente di zucchero a velo solo poco prima di servire: resterà bianco e non verrà assorbito dalla ganache. (oppure utilizzare anche le gocce fondenti e cioccolato al latte per dare contrasti cromatici)



2 **Per la crema ganache:**

Scaldare la panna senza portarla a bollore. Versarla sul cioccolato tritato. Mescolare fino a ottenere una crema liscia. Aggiungere il burro. Lasciare intiepidire finché diventa spalmabile.

3 **Assemblaggio e Guarnizione:**

Tagliare i brownies in piccoli quadrotti; mettere la ganache al cioccolato in una sac a poche e, con la giusta bocchetta, formare degli alberelli di crema. Decorarli poi con il cioccolato bianco in gocce come fossero palline