

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 20x30 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