

Brownies 3 ingredienti, alla crema di cacao e nocciole

Brownies con solo 3 ingredienti, belli densi, umidi e carichi di cioccolato: Crema di nocciole al cioccolato, farina di mandorle e uova, oppure potete sostituirle con "uova di lino"! Sono migliori dei brownies in scatola e diventeranno i tuoi nuovi preferiti! (Paleo, Vegan, Senza Glutine)

Servono solo tre ingredienti e in pochissimi minuti il dolce sarà pronto per essere infornato. Non servono attrezzi particolari, solo una frustina elettrica e in 5 minuti esatti avrete fatto tutto. Il dolce si conserva a lungo fuori dal frigo e resta tale e quale.

Ingredienti per uno stampo da 20 x 20 cm

- 270 g o 1 Tazza di crema di cacao e nocciole bio, ma siete liberi di usare la Nutella o la [Nutella fatta in casa](#).
- 35 g farina di riso finissima
- 35 g Maizena
- 100 g o 1 tazza di farina di mandorle
- 2 uova o equivalente di uova di lino [Vedi articolo](#)

struzioni

Preriscaldate il forno a 170 gradi. Rivestite una teglia con carta forno e mettete da parte.

In una grande ciotola, mescolate tutti gli ingredienti. Versate l'impasto nella teglia foderata e usate una spatola per allargarla e livellarla.

Cuocere in forno per 25-30 minuti, fino a quando la superficie è croccante e lo stecchino esce 'solo' pulito.

Togliere dal forno e lasciare raffreddare nella teglia. Una volta raffreddato, tagliarlo a pezzi.

Appunti
* Se si utilizza l'opzione vegana, sostituire l'equivalente con la mucillagine di lino - [guardare il mio articolo qui](#).

I brownies a 3 ingredienti possono essere conservati a temperatura ambiente. Se i brownies risultassero troppo morbidi, refrigerateli durante la notte per rassodarli. Anche freddi sono buonissimi.