

Brownies fondenti 3 ingredienti

Questi Brownies fondenti con soli 3 ingredienti (senza glutine, vegani, paleo) ti stupiranno! Sono morbidi, super cioccolatosi e dolci. Sono i miei preferiti per quanto sono facili da preparare e probabilmente hai già tutti gli ingredienti in casa!

Solo perché ho usato tre ingredienti per questi brownies non significa che non puoi aggiungerne altri. Puoi usare questa ricetta come “base” e quindi aggiungere cose che ti piacciono come cannella, vaniglia, gocce di cioccolato o glassa in cima!

Tempo di prep.: 5 minuti

Tempo di cottura 19 minuti

Porzioni 12 brownies

Ingredienti

- 3 grandi banane extra mature
- 250 gr di burro di mandorle o di arachidi cremoso biologico salato o non salato
- 40 gr di cacao amaro in polvere

Strumenti:

- Forno
- Ciotola per mescolare gli ingredienti
- Schiacciapatate a molla

Istruzioni

Scaldare il forno a 170 gradi

In una grande ciotola, schiacciate le banane fino a renderle prive di grumi. Aggiungete il burro di mandorle e il cacao in polvere e mescolate bene

Ungete una teglia e distribuite uniformemente l'impasto nella padella.

Cuocere 17-20 minuti.

Usa il metodo dello stuzzicadenti per sentire se sono ben cotti

Lascia raffreddare i brownies in frigorifero per 45 minuti.

Conservare in frigorifero per gustarli al meglio