



© Ferrero, 2016

## BROWNIE ALLA NOCCIOLA E BANANA CON NUTELLA®

Cake / Mini cake | VEGETARIANO | PRANZO | CENA | EVENTI SPECIALI

👤👤👤 | 1 ora 🕒 | 🍳🍳🍳

Per 10 persone - 150 g di Nutella - 1 banana

### INGREDIENTI BROWNIE

- 1 uovo
- 28 g di zucchero semolato
- 28 g di zucchero di canna
- 30 g di cioccolato al latte
- 55 g di burro
- 14 g di farina di grano tenero comune
- 3,5 di cacao in polvere non zuccherato
- 10 g di nocciole sminuzzate
- un pizzico di sale

### INGREDIENTI CREMA DI NOCCIOLE

- 100 g di panna
- 45 g di latte intero
- 22 g di zucchero semolato
- 2 tuorli d'uovo
- 1,7 g di gelatina
- 33 g di farina di nocciole
- un pizzico di sale

## **PREPARAZIONE BROWNIE**

Mettete l'uovo e gli zuccheri in una ciotola, poi miscelatelvi senza sbattere.

Fate sciogliere il burro con il cioccolato e aggiungetelo alla ciotola.

Aggiungete la farina e il cacao setacciato, oltre a un pizzico di sale.

Versate la miscela in una tortiera rettangolare (22x10 cm) rivestita di carta oleata. La miscela dovrebbe raggiungere un'altezza di circa 1,5 cm. Cospargete con le nocciole sminuzzate e infornate a 170 °C per circa 15 minuti.

La tortiera deve avere un'altezza superiore a 1,5 cm, perché sopra la torta dovrà essere poi versata la crema di nocciole.

L'impasto del brownie avrà uno spessore di 1,5 cm.

Lasciate raffreddare, quindi riponete in frigorifero.

## **PREPARAZIONE CREMA DI NOCCIOLE**

Immergete la gelatina in acqua fredda.

Portate il latte e la panna a ebollizione.

Mettete i tuorli d'uovo in una ciotola e aggiungete lo zucchero e il sale, quindi versate lentamente il latte caldo/la panna e mescolate bene.

Versate questa miscela in un tegame e riscaldete a 85 °C, sbattendo continuamente.

Quando la miscela raggiunge gli 85 °C, versatela rapidamente in una ciotola.

Strizzate la gelatina per eliminare l'acqua in eccesso e aggiungetela subito sulla ciotola, insieme alla pasta di nocciole. Utilizzate un frullatore a immersione per emulsionare completamente.

Versate la miscela sopra il brownie e mettete in freezer.

Estraete il vassoio dal freezer dopo un paio d'ore e tagliate il biscotto in quadratini da 4x4 cm.

Lasciate i quadratini di brownie a scongelare lentamente in frigorifero, quindi decorate ciascuno di essi con qualche fettina di banana e 15 g di Nutella (usando una tasca da pasticciere).