



IL GUSTO DEI RICORDI di FRANCESCO MINIACI

Questa è la ricetta che mi ha fatto innamorare della cucina.

Fin da bambino osservavo mia madre e mia nonna ai fornelli: due donne diverse, ma unite dallo stesso amore per i sapori autentici. Rimanevo lì, in silenzio, a guardare i loro gesti, i profumi che riempivano la casa e la magia che nasceva da pochi ingredienti semplici.

Quando ho lasciato la mia città per inseguire la mia carriera da attore, quella magia mi è mancata. Così, un giorno, ho deciso di rimettermi in gioco e "mettere le mani in pasta", per ritrovare quelle sensazioni di casa e di calore familiare.

Dopo vari tentativi, ho riscoperto il piacere di creare, sperimentare e condividere.

Oggi questa è la mia ricetta del cuore: un legame tra passato e presente, tra ciò che sono stato e ciò che sto diventando.

*@storie di cioccolato
@AMENIA_HOMEMADE*

CHOCOLATE BROWNIES CRINKLE COOKIES



INGREDIENTI:

- 225 g cioccolato fondente 70% Emilia Zàini
- 65 g burro
- 100 g farina
- 1 cucchiaino lievito
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- 80 g zucchero semolato
- 80 g zucchero di canna
- 50 g gocce di cioccolato fondente Emilia Zàini
- 50 g gocce di cioccolato bianco Emilia Zàini



Difficoltà
FACILE



Preparazione
30 min



Porzioni
6 persone

1 Sciogli il cioccolato fondente con il burro e lascia raffreddare.

2 Monta le uova con gli zuccheri, poi aggiungi la miscela di cioccolato e burro. Unisci farina, lievito e sale.



- 3** Aggiungi le gocce di cioccolato e amalgama.
Fai riposare l'impasto in frigo per 1-2 ore.
- 4** Forma le palline, disponile su teglia con carta forno e cuoci a 180°C per 10 minuti.
(Devono restare morbidi: si rapprenderanno fuori dal forno!)