



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002100 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 30 Apr 2018 alle ore 14:10**

da **CRISTIANA DI PAOLA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## **Brownies all'olio con passata di pomodoro e pistacchi**

Il classico brownies con l'olio extra vergine di oliva al posto del burro e dell'aggiunta di passata di pomodoro.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### **Ingredienti per 6 persone**

90 g di olio extra vergine di oliva

70 g di zucchero Muscovado

90 g di cacao amaro

1 uovo

70 g di passata di pomodoro

60 g di farina di grano tenero 00

1/2 bustina di lievito per dolci

50 g di pistacchi

sale in fiocchi

### **Strumenti di cottura**

Forno

### **Preparazione**

Lavorate lo zucchero con l'olio extra vergine per qualche minuto con delle fruste. In un'altra ciotola setacciate la farina, il cacao e il lievito. Unite alla miscela di zucchero e olio l'uovo e poi le polveri setacciate. Unite i pistacchi, dopo averli leggermente tostati in forno. Trasferite il composto in una teglia rettangolare e fate cuocere per circa 30 minuti a 180°. Al momento di servire decorate con pistacchi e sale in fiocchi.

### **La ricetta ha partecipato a:**

Pomorosso d'autore in Sugo veritas