

VALBELLA SOFT - Brownies alla nocciola

VALBELLA SOFT	550 g
Burro sciolto	150 g
Uova	150 g
Olio di Semi	100 g
Acqua	100 g
Granella di nocciole	80 g
	0 g
Totale	1.130 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a bassa velocità per 3 min. ca. Incorporare in ultimo le nocciole mescolando brevemente. Colare in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 60 x 20 cm** foderata con carta da forno. Cottura: Statico 190°C per 15. Rotor 165°C. Quando freddi porzionare e decorare con **KIDDY NOISETTE FORNO**.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com