

# GOURMET BROWNIES - Tenerina all'Amarena

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| GOURMET BROWNIES                 | 1.000 g |
| Burro                            | 400 g   |
| Uova                             | 400 g   |
| DELIFRUIT DAILY CILIEGIA AMARENA | 600 g   |
| Totale                           | 2.400 g |

**Lavorazione:**

Impastare GOURMET BROWNIES con il burro sciolto quindi incorporare le uova.

Amalgamare bene il tutto ed alla fine incorporare DELIFRUIT DAILY CILIEGIA AMARENA. Versare in stampi unti all'altezza di 2 cm.

Cottura: 185°C per ca. 30 minuti. Rotor 170°.

Quando fredda spolverare con DOLCEDEKOR.



*La qualità piace!*



info@komplet.com  
www.komplet.com