



IL GUSTO AUTENTICO DEI BROWNIES

- Preparazione semplice e rapida.
- Pochi ingredienti da aggiungere.
- Qualità uniforme ad ogni produzione.

KOMPLET Brownies

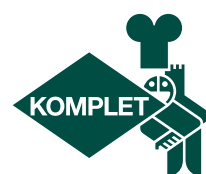
Miscela in polvere per la produzione dei tipici Brownies

Ricetta Base

KOMPLET Brownies	1.000 g
Burro sciolto	200 g
Latte	400 g
Noci a pezzi	150 g

Modalità: Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola alla seconda velocità per 3 minuti. Stendere l'impasto ottenuto su **KOMPLET Teglia dolci al taglio** 60 X 20 cm, foderata con carta da forno.

Cottura: Statico 200°C. Rotor 175°C per 20-25 min.
Quando freddo, spolverare con **KOMPLET Polvere di neve extra** oppure glassare a piacere e tagliare in quadrotti/rettangoli.



LA QUALITÀ
PIACE!