



CUORE DI BROWNIES

Base biscotto

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Burro	350 g
Uova	350 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto a frolla. Stendere all'altezza di 5 mm, stampare con tagliapasta diametro 7 cm. Depositare su teglia con carta da forno.

Cottura: 190°C per 10-12 minuti ca.

Cuore di brownies

KOMPLET Gourmet Brownies	1.000 g
Burro sciolto	400 g
Uova intere	400 g
Daily Ciliegia Amarena	600 g

Modalità d'impiego:

Miscelare in planetaria con spatola **KOMPLET Gourmet Brownies** e burro sciolto a bassa velocità per un minuto. Aggiungervi le uova e mescolare per un ulteriore minuto. Aggiungere **DAILY CILIEGIA AMARENA** della linea Delifruit mescolando brevemente. Colare in stampi silicone a forma di cuore.

Cottura: 190°C per 30 min. ca. Abbatere e sformare.

Gelatinare il cuore di Brownies con **Belnap Neutra** e appoggiarlo sopra la base biscotto. Decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!