



Caratteristiche:

- Preparazione semplice e rapida.
- Pochi ingredienti da aggiungere.
- Qualità uniforme ad ogni produzione.
- Eccezionale gusto di cacao.
- Ingredienti selezionati per un prodotto "clean label".
- Confezione: sacco da 10 kg.

KOMPLET Gourmet Brownies

Miscela in polvere per la produzione dei tipici Brownies.

Ricetta Base

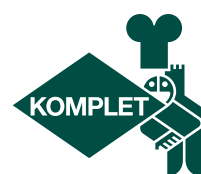
KOMPLET Gourmet Brownies	1.000 g
Burro sciolto	400 g
Uova	400 g
Noci a pezzi	250 g

Modalità: Mescolare lentamente **KOMPLET Gourmet Brownies** con il burro fuso per 1 min. ca. Aggiungere quindi le uova, mescolando lentamente un altro min. Aggiungere mescolando brevemente le noci a pezzi. Stendere l'impasto su **KOMPLET Teglia dolci al taglio** 60x20 cm foderata con carta da forno.

Cottura: Forno statico 175-180°C per 20-22 min. Forno Rotor 160-165°C. Quando freddo, porzionare e decorare a piacere.



Scopri
altre
ricette!



LA QUALITÀ
PIACE!