



# BROWNIES AL COCCO

## Base Brownies al cocco

<b>KOMPLET Black Soft</b>	500 g
Burro (liquido)	150 g
Uova	150 g
Olio	100 g
Acqua	100 g
Cocco rapè	100 g

### modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a bassa velocità per 3 min. ca. Colare in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** 60 x 20 cm foderata con carta da forno.

**Cottura:** Statico 190° C per 15 min ca.  
Rotor 165°C.

### Composizione:

Quando freddi porzionare i brownies e decorare con farcitura al cocco.

## Farcitura al cocco

Formaggio tipo "Philadelphia"	300 g
Panna UHT	100 g
Zucchero a velo	100 g
Cocco rapè	100 g

### modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a bassa velocità per 2 min. circa fino ad ottenere un composto omogeneo.



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!