



# FANTASIA BROWNIES

## Base frolla

<b>KOMPLET Frolla Mix</b>	1.000 g
Burro	300 g
Uova	150 g

## **Modalità d'impiego:**

Impastare il tutto a frolla. Stendere ll'altezza di 3 mm, foderare lo stampo.

## Ripieno brownies

<b>KOMPLET Gourmet Brownies</b>	500 g
Burro sciolto	200 g
Uova intere	200 g
Noci in pezzi	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. Incorporare poi le noci mescolando delicatamente.

**Composizione:** Colare **Delifruit Ciliegia Nera** all'interno della base frolla, completare con ripieno Brownies mantenendosi 3 mm al di sotto del bordo della frolla.

**Cottura:** 180°C per 35 min. ca.

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
**800-251859**

