



# BROWNIES AMERICANOS

🏠 Advanced level

## PROCEDIMIENTO

### AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE

huevos	2000g
agua	450g
mantequilla sin sal con 82 % de materia grasa	240g
nueces picadas	800g
	400-500g

Mezcla AMERICAN BROWNIES DOUBLE CHOCOLATE con el agua, los huevos y la mantequilla derretida en una batidora planetaria con globo batidor o bate con batidor durante aproximadamente 3 minutos a velocidad media. Añade 400-500 g de frutos secos trozados (u otra fruta seca) y coloca la masa en un molde rectangular (60x40 cm) engrasado con aceite y enharinado o cubierto con un papel de horno. Hornea a 200 °C en un horno de pisos (unos 25 minutos) o a 180 °C (unos 23 minutos) en un horno giratorio de convección.