



AMERICAN BROWNIES

🏠 Livello base

TORTA DA FORNO AL CIOCCOLATO

IMPASTO BROWNIES

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE

	2.000g
uova intere - temperatura ambiente	450g
acqua	240g
burro 82% m.g. - fuso a bassa temperatura	800g
noci tritate grossolanamente	400-500g

Miscelare AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE con acqua, uova e burro fuso in planetaria con foglia per 3 min circa a media velocità. Incorporare 400-500 g di noci a pezzi (o altra frutta secca)

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta in uno stampo rettangolare (60x40 cm) ingrassato ed infarinato o foderato con carta da forno. Cuocere a 200°C in forno a piastra (circa 25 minuti) oppure a 180°C (circa 23 minuti) in forno rotativo ventilato.