

# **AMERICAN BROWNIES**

☐ Livello base

TORTA DA FORNO AL CIOCCOLATO

### **IMPASTO BROWNIES**

#### INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE

uova intere - temperatura ambiente acqua

burro 82% m.g.  $\,$  - fuso a bassa temperatura

noci tritate grossolanamente

#### **PREPARAZIONE**

2.000g Miscelare AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE con acqua, uova e

450g burro fuso in planetaria con foglia per 3 min circa a media velocità.

240g Incorporare 400-500 g di noci a pezzi (o altra frutta secca)

800g

400-500g

## **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.