



# BROWNIES GLUTEN FREE

👤 Livello intermedio

Dolce al cioccolato senza glutine e senza latte



**RICETTA CREATA DA:**

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

## BROWNIE SENZA GLUTINE

olio vegetale - per la ganache  
RENO CONCERTO FONDENTE 58% -  
fuso a 45°C per la ganache

uova - a temperatura ambiente

[TOP CAKE GLUTEN FREE](#)

RENO CONCERTO FONDENTE 58% - in  
gocce

noci spezzettate

270g

360g

450g

630g

200g

200g

Miscelare olio e cioccolato fuso formando la ganache.  
A parte miscelare in planetaria con foglia **TOP CAKE GLUTEN FREE** e uova a media velocità per 7-8 minuti.

Aggiungere la ganache e miscelare alla massa montata, quindi aggiungere le gocce di cioccolato e le noci in granella.

Riempire una teglia 30x40 cm precedentemente unta con spray staccante o munita di carta da forno.

Cuocere a 170°C per 35 minuti.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.