

BROWNIES GLUTEN FREE

Dolce al cioccolato senza glutine e senza latte

BROWNIE SENZA GLUTINE

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

270g Miscelare olio e cioccolato fuso formando la ganache.

A parte miscelare in planetaria con foglia TOP CAKE GLUTEN FREE e

360g uova a media velocità per 7-8 minuti.

450q Aggiungere la ganache e miscelare alla massa montata, quindi

aggiungere le gocce di cioccolato e le nocl in granella.
Riempire una teglia 30x40 cm precedentemente unta con spray

^{200g} staccante o munita di carta da forno.

200g Cuocere a 170°C per 35 minuti.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE