



BROWNIES GLUTEN FREE

DOLCE AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE E SENZA LATTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

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

- g 270 Miscelare olio e cioccolato fuso formando la ganache.
- g 360 A parte miscelare in planetaria con foglia TOP CAKE GLUTEN FREE e uova a media velocità per 7-8 minuti.
- g 450
- g 630 Aggiungere la ganache e miscelare alla massa montata, quindi aggiungere le gocce di cioccolato e le noci in granella.
- g 200
- g 200 Riempire una teglia 30x40 cm precedentemente unta con spray staccante o munita di carta da forno. Cuocere a 170°C per 35 minuti.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE