



## BROOKIES

### BROWNIES CROCCANTE AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CRUMBLE COOKIES

---

##### INGREDIENTI

AMERICAN COOKIES	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
DARK CHOCOLATE CHUNKS	g 400

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2 minuti circa e porre in frigorifero per almeno 2 ore.

#### BROWNIE

---

##### INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE	g 2.000
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 450
ACQUA	g 240
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 800

##### PREPARAZIONE

Miscelare AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE con acqua, uova e burro fuso in planetaria con foglia per 3 minuti circa a media velocità.

##### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta in uno stampo rettangolare (60x40 cm) ingrassato ed infarinato o foderato con carta da forno.

Cospargere su tutta la superficie del Brownie il Crumble precedentemente preparato.

Cuocere a 200°C in forno a piastra (circa 25 minuti) oppure a 180°C (circa 23 minuti) in forno rotativo ventilato.