



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 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - FUSO A 45°C PER LA GANACHE

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

TOP CAKE GLUTEN FREE

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA 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-

g 450

8 minuti.

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