



## AMERICAN BROWNIES

### TORTA DA FORNO AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO BROWNIES

##### INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE

g 2.000

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

g 450

ACQUA

g 240

BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA

g 800

NOCI TRITATE GROSSOLANAMENTE

g 400-500

##### PREPARAZIONE

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

Incorporare 400-500 g di noci a pezzi (o altra frutta secca)

##### COMPOSIZIONE FINALE

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

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