



## 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 Aggiungere la ganache e miscelare alla massa montata, quindi aggiungere le gocce di cioccolato e le noci in granella.
- g 630
- g 200 Riempire una teglia 30x40 cm precedentemente unta con spray staccante o munita di carta da forno.
- g 200 Cuocere a 170°C per 35 minuti.



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE