

Gourmet Brownies wariant 2

Ciasto

Gourmet Brownies	1.000 g
Masło, rozpuszczone	300 g
Jaja	400 g
śmietanka	100 g
orzechy laskowe lub włoskie (pokrojone)	250 g
łącznie Ciasto	2.050 g

wykonanie:

Wykonanie:

Do KOMPLET Gourmet Brownies dodać roztopione masło. Mieszać powoli gęstym mieszadłem przez 1 minutę.

Dodać jaja i śmietankę mieszając powoli przez kolejną minutę. Na koniec dodać posiekane orzechy i zamieszać.

czas mieszania: 3 minuty

Masę rozsmarować w formie 60 x 20 cm wyłożonej papierem do pieczenia i upiec.

temp. pieczenia: ok. 180 °C

czas pieczenia: 25-30 minut

Po upieczeniu ciasto pokroić na prostokątne kawałki. Następnie polać KOMPLET Kiddy Choco lub KOMPLET Kiddy Weiss i ozdobić wg własnego uznania. Z formy 60 x 20 cm otrzymamy 80 szt. ciastek o wymiarach 3 x 5 cm.

Można stworzyć wiele różnych odmian Brownie, zastępując posiekane orzechy innymi składnikami, np.: kandyzowanymi owocami, wiórkami



kokosowymi, łyżkami białej lub ciemnej czekolady, rodzynkami sułtańskimi (uprzednio namoczonymi w rumie, likierze Grand Marnier lub Cointreau) czy pistacjami.

Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com