

Ciasto brownies na słono

Ciasto

Gourmet Brownies	2.000 g
masło	800 g
Jaja	800 g
Orzechy włoskie	500 g
łącznie Ciasto	4.100 g

Warstwa

Kajmak	800 g
masło	200 g
Margaryna do pieczenia	200 g
Orzeszki arachidowe (prażone, solone)	400 g
łącznie Warstwa	1.600 g

wykonanie:

Wykonanie:

KOMPLET Gourmet Brownies połączyć z rozpuszczonym masłem i mieszać 1 minutę. Dodać jaja i wyrobić ciasto przez 3 minuty na średnim biegu miksera. Następnie dodać orzechy włoskie. Ciasto rozsmarować na spód formy (40 x 60 cm). Upiec.

temperatura pieczenia: 190°C

czas pieczenia: około 25-30 minut

Masło i margarynę rozpuścić do 50°C. Następnie dodać kajmak. Po uzyskaniu jednolitej masy posmarować ciasto i posypać solonymi orzeszkami arachidowymi. Dekorować czekoladą.



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com