



Brownie

Receta de V-ZUG AG



Preparación	20 Min.
Tiempo de cocción	20 Min.
Unidad	25
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

con chocolate y nueces

Masa

150 g Chocolate negro (70 % de cacao), picado

150 g Manteca

3 Huevos

150 g Azúcar

100 g Nueces, picado

75 g Harina blanca

Masa

Cubra el molde con papel de hornear.

Derrita el chocolate y la mantequilla en un cazo a fuego lento, removiendo de vez en cuando.

Mezcle el azúcar y los huevos en un bol hasta que el azúcar se haya disuelto. Mezcle el chocolate. Añada los frutos secos y la harina y remueva para combinarlos.

Vierta la masa en la fuente de horno preparada y alísela.

Hornear

Precaliente la cámara de cocción a 180 °C con calor superior/inferior.

Hornee el brownie en una parrilla en el estante del medio durante 20 minutos.

Deje enfriar el brownie, sáquelo del molde y córtelo en trozos.





Pasos de cocción

Calor superior/inferior (180 °C)

Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.

Calor superior/inferior 180 °C durante 20 Min.

Accesorios

Parrilla

Molde para brownies de 25 x 25 cm o molde desmontable de 26 cm de diámetro

Información complementaria

Creado el

25.06.2024

