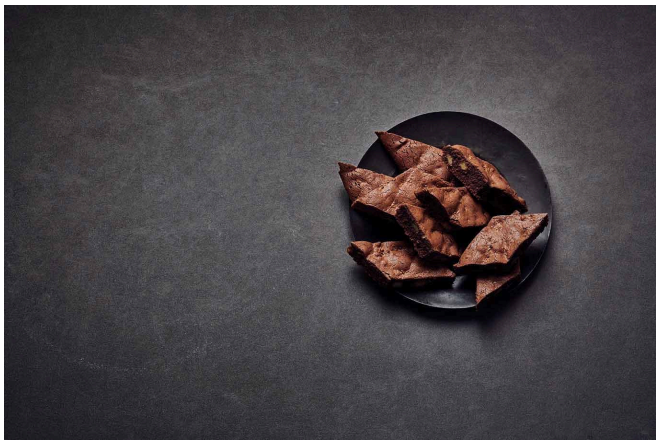
Brownies

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	20 Min.
Pezzo	25
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

con cioccolato e noci

Impasto

150 g di cioccolato fondente (70% di cacao), tritato

150 g di burro

3 uova

150 g di zucchero

100 g di noci, tritate

75 g di farina bianca

Impasto

Rivestire lo stampo con carta da forno.

Sciogliere il cioccolato e il burro in un pentolino a fuoco basso mescolando di tanto in tanto.

In una ciotola mescolare lo zucchero e le uova finché lo zucchero non si è completamente sciolto. Incorporare il cioccolato. Aggiungere le noci e la farina e mescolare.

Versare l'impasto nello stampo preparato e livellare la superficie.

Cuocere in forno

Preriscaldare la camera di cottura a 180 °C con calore sopra e sotto.

Cuocere il dolce su una griglia sull'appoggio centrale per 20 minuti.

Lasciar raffreddare il dolce, toglierlo dallo stampo e tagliarlo a pezzi.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Calore sopra/sotto

Preriscaldamento terminato. Inserire l’alimento.

Calore sopra/sotto 180 °C per 20 Min.

Accessori

Griglia

Stampo per brownie 25x25 cm o tortiera con chiusura a cerniera ø26 cm

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022