



Brownies con nueces sin gluten con BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	2,000 kg
Aceite vegetal	0,320 kg
Huevo	0,150 kg
<u>Agua</u>	<u>0,380 kg</u>
Total	2,850 kg

Nueces 0,400 kg

Caramelo salado

Azúcar	0,250 kg
Sal	0,005 kg
Agua	0,050 kg
Mantequilla	0,100 kg
<u>Nata</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	0,505 kg

- Mezclar el azúcar con la sal y el agua, hervir y dejar caramelizar hasta conseguir una tonalidad ligeramente dorada.
- Añadir la nata y la mantequilla y mezclar hasta homogeneizar.



Gluten
FREE

RECETAS

IREKS

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Repartir la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm previamente engrasadas y espolvorear con las nueces troceadas.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Rayar con el caramelo salado y cortar en porciones del tamaño deseado.

