



Brownies sem glúten com BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,160 kg
Ovos	0,075 kg
Água	0,190 kg
Total	1,425 kg

Nozes (opcional) 0,150 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 2 – 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea. Se desejar, acrescentar as nozes no final e misturar mais 1 minuto.
- Repartir a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Levar ao forno a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, cobrir com cobertura de chocolate sem glúten e, se desejar, decorar com pedaços de noz.

