



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

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Huevo	0,075 kg
Aceite vegetal	0,160 kg
Agua	0,190 kg
Total	1,425 kg

Nueces (opcional)	0,150 kg
-------------------	----------

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 2 – 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Si se desea, añadir las nueces al final y mezclar 1 minuto más.
- Repartir la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Hornear a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, cubrir con cobertura de chocolate sin gluten y, si se desea, decorar con trocitos de nueces.

