Brownies veganos
con VEGAN CAKE MIX y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

VEGAN CAKE MIX	0,700 kg
Aceite vegetal	0,250 kg
Azúcar	0,250 kg
Cobertura de chocolate negro vegano (líquido)	0,250 kg
Cacao en polvo	0,050 kg
Agua	0,350 kg
Total	1,850 kg
Avellanas troceadas (opcional)	0,300 kg
SCHOKOLADINO	C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 2 – 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Si se desea, añadir las avellanas al final y mezclar 1 minuto más.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, si se desea, cubrir con SCHOKOLADINO.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/ Argenters 4, Edificio 2 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: + 34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com