

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

## Preparato per Brownies

Popolari in America sono ora amati anche in Italia! Parliamo dei Brownies, i famosi biscotti morbidi al cioccolato e cacao tagliati a piccoli quadretti. Sono chiamati così per il loro colore marrone scuro ("brown" in inglese).

I brownies sono apprezzati in modo particolare dagli amanti del cioccolato ma la loro morbidezza e la deliziosa crosticina li rende speciali come spuntino o come merenda per i ragazzi, o come dessert da accompagnare ad un buon caffè per gli adulti!

Con il nostro PREPARATO PER BROWNIES prepararli è un gioco da ragazzi!

La ricetta classica prevede l'aggiunta di pezzetti di cioccolato fondente ma c'è chi li preferisce anche senza oppure con l'aggiunta di pezzetti di frutta secca a piacere.

**INGREDIENTI:** Zucchero, farina di **grano tenero** tipo "0", cacao in polvere, grasso di cocco in polvere, polveri lievitanti (pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio), proteine del **latte**, sale, aromi.

**CONTAMINAZIONE CROCIATA:** Il prodotto può contenere tracce di **uova, soia, frutta a guscio e semi di sesamo** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

| <b>Ricetta:</b>                 | <b>Dosaggio 1</b> | <b>Dosaggio 2</b> | <b>Dosaggio 3</b> |
|---------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Preparato                       | 250               | 500               | 1000              |
| Uova                            | 125               | 250               | 500               |
| Burro                           | 100               | 200               | 400               |
| Cioccolato (goccine o pezzetti) | 160-175           | 325-350           | 650-700           |

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

**Preparazione:** Montare dapprima con una frusta il preparato e le uova infine aggiungere il burro, leggermente ammorbidito, fino ad ottenere una massa liscia, lucida e omogenea. A fine montata incorporare a bassa velocità per 1-2 minuti il cioccolato fondente, opportunamente tagliuzzato grossolanamente e leggermente fuso a bagnomaria, oppure nel formato a goccine.

Versare quindi l'impasto ottenuto stendendolo in modo uniforme, con una spatolina, su uno stampo imburato ed infarinato. L'ottimale sarebbe disporre di teglie rettangolari per brownies, provviste di divisori, evitando l'operazione finale del taglio!

Infornare infine a 170-180°C per il tempo necessario, a seconda della quantità della pasta nello stampo, facendo attenzione a non cuocere troppo. Una volta cotto e raffreddato tagliatelo a quadrettoni.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| ENERGIA                    | 1572 kJ (379 kCal) |
| GRASSI                     | 4,9 g              |
| di cui acidi grassi saturi | 3,2 g              |
| CARBOIDRATI                | 75,0 g             |
| di cui zuccheri            | 46,4 g             |
| FIBRE                      | 4,5 g              |
| PROTEINE                   | 6,9 g              |
| SALE                       | 0,34 g             |

### Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060