

BROWNIE CON NUTELLA Para 2 kg (24 raciones) de Brownie de chocolate y Nutella



Ingredientes:

- 0,42 kg ■ Azúcar blanco
- 0,4 kg ■ Mantequilla
- 0,32 kg ■ Huevo líquido pasteurizado entero
- 0,2 kg ■ Harina
- 0,25 kg ■ Cobertura de chocolate negro Santo Domingo 70% Barry
- 0,18 kg ■ Nueces peladas
- 0,002 kg ■ Sal fina
- 0,24 kg ■ Nutella manga

Elaboración:

1. Realizar bolas de Nutella con un bolero de helados de unos 4cm de diámetro y congelar.
2. Mezclar los huevos y el azúcar y montar ligeramente con unas varillas
3. Derretir el chocolate en el microondas y una vez fundido, añadir la mantequilla cortada en dados al chocolate fundido y mezclar hasta fundir completamente
4. Mezclar los huevos y azúcar con la mezcla de chocolate y mantequilla con la ayuda de una lengua pastelera
5. Añadir la harina, la sal y mezclar suavemente
6. Añadir las nueces un poco picadas
7. Colocar la masa en un molde encamisado con mantequilla y harina.
8. Añadir las bolas de Nutella congeladas repartidas uniformemente por la masa de Brownie
9. Cocer a 180°C hasta que los bordes estén cocidos y el centro húmedo
10. Enfriar por completo, desmoldar y cortar las puntas.
11. Cortar en raciones.



- ✓ *No apto para vegetarianos*
- ✓ *Contiene lactosa*
- ✓ *Contiene gluten*
- ✓ *Alérgenos o trazas: Frutos secos, harinas (gluten), huevos, soja, leche*