



Piezas firmes y  
textura interior  
húmeda.

#### CONSEJO

Para disminuir la humedad del interior del bizcocho, alargar unos minutos el tiempo de cocción en el horno.

# BROWNIE

Para 60 unidades de 5 x 5 cm

## INGREDIENTES

- 95 g** harina floja
- 151 g** yemas de huevo
- 250 g** cobertura de chocolate 64%
- 25 g** maicena
- 210 g** claras de huevo
- 420 g** azúcar moreno
- 175 g** nueces troceadas
- 287 g** Optima Bakery sabor mantequilla + 63 g de agua o 350 g de mantequilla

Optima Bakery sabor mantequilla se puede diluir en agua o leche.

## PASO A PASO

1. Montar las yemas con el azúcar moreno.
2. Diluir Optima Bakery sabor mantequilla en agua, fundir a 40-45 °C y mezclar con la cobertura de chocolate.
3. Incorporar las yemas de huevo y el azúcar y mezclar de nuevo.
4. Montar las claras y reservar.
5. Añadir la harina tamizada con la maicena a la mezcla de yemas y cobertura.
6. Incorporar las claras montadas y las nueces troceadas.
8. Verter la masa en una bandeja cubierta con papel de horno.
9. Cocer a 185 °C durante 30 minutos (15 si se ha usado mantequilla).



**-38% GRASAS SATURADAS**

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

	OPTIMA BAKERY SABOR MANTEQUILLA	RECETA ESTÁNDAR
Valor energético	2.162 kJ / 520 kcal	2.162 kJ / 520 kcal
Grasas de las cuales saturadas	37,1 g <b>11,5 g</b>	37,1 g <b>18,6 g</b>
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	41 g 34 g	41 g 34 g
Fibra	3 g	3 g
Proteínas	4 g	4 g
Sal	0 g	0 g