

PROTEIN BROWNIE

CARBOHIDRATOS
17 %

PROTEÍNA
18%

FIBRA
8%



RECETA

Preparado Brownie chocolate.....	1,000 kg
Huevo entero.....	0,420 kg
Agua.....	0,600 Kg
Aceite	0,250 kg

PREPARACIÓN

Mezcla

Batir los huevos con el Mix y agua durante 2 o 3 minutos, agregar aceite y batir 1 minuto más.

Puedes agregar en el último minuto grajeas de chocolate sin azúcar, nueces, otros frutos secos, etc

Peso cocido

50 gr por unidad

Temperatura de cocción

160°C precalentamiento horno de aire
150°C / 160°C depende del horno

Tiempo de cocción

25 minutos (depende del horno utilizado)

Horneado

Hornear con el tiro cerrado y un poco de vapor