



Préparation: Cake Brownie

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Préchauffer le four à 175°C (four à convection 160°C). Mettez le mélange, les œufs, le beurre et l'eau dans un bol et mélangez à basse vitesse pendant 3 minutes pour obtenir une pâte épaisse. Ajoutez une garniture (comme des noix, des raisins secs et / ou du chocolat stable à la cuisson) si vous le souhaitez. Tapisser un plat de cuisson de papier sulfurisé beurré et remplir de pâte. Faites cuire les brownies au four préchauffé. Après refroidissement, vous pouvez appliquer un glaçage au chocolat. Ce mélange peut également être utilisé pour cuire des muffins au chocolat.

Zubereitung: Cake Brownie

Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben. Den Backofen auf 175°C vorheizen (Heißluftofen 160°C). Die Mischung, Eier, Butter und Wasser in eine Schüssel geben und bei niedriger Geschwindigkeit 3 Minuten lang zu einem dicken Teig mischen. Fügen Sie bei Bedarf eine Füllung (wie Nüsse, Rosinen und / oder backstabile Schokolade) hinzu. Eine Backform mit gebuttertem Pergamentpapier auslegen und mit Teig füllen. Die Brownies im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Abkühlen können Sie eine Schokoladenglasur auftragen. Diese Mischung kann auch zum Backen von Schokoladenmuffins verwendet werden.

Preparación: Cake Brownie

Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Precalentar el horno a 175°C (horno de convección 160°C). Poner la mezcla, los huevos, la mantequilla y el agua en un bol y mezclar a baja velocidad durante 3 minutos hasta conseguir una masa espesa. Añadir un relleno (como nueces, pasas y/o chocolate estable al horno) si se desea. Forrar un molde para hornear con papel de pergamino untado con mantequilla y rellenar con la masa. Hornear los brownies en el horno precalentado. Después de que se enfríen, se puede aplicar un glaseado de chocolate. Esta mezcla también puede utilizarse para hornear Cupcakes de chocolate.<

Preparazione: Cake Brownie

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Preriscaldare il forno a 175°C (forno ventilato 160°C). Mettere il composto, le uova, il burro e l'acqua in una ciotola e mescolare a bassa velocità per 3 minuti fino ad ottenere una pastella densa. Aggiungere un ripieno (come noci, uvetta e / o cioccolato da forno) se lo si desidera. Foderate una teglia con carta forno imburrata e riempitela con la pastella. Cuocere i brownies nel forno preriscaldato. Dopo il raffreddamento è possibile applicare una glassa al cioccolato. Questa miscela può essere utilizzata anche per cuocere muffin al cioccolato.

SKU: F10525 (1 kg)

