



PRIMAWELL BROWNIE SENZA GLUTINE

Con *Brownie Primawell Senza Glutine* si preparano deliziosi brownie in pochissimo tempo.

La polvere di cacao regala a questa torta uno squisito gusto al cioccolato. Per preparare l'impasto, è sufficiente unire alla miscela olio, uova e acqua.

Si possono aggiungere gocce o scaglie di cioccolato per aumentare gusto e intensità... e la preparazione dura solo 5 minuti!

SENZA GLUTINE

PERSONALIZZABILE

RICETTA FACILE



PRODOTTO DA:
Theodor Rietmann GmbH
Großtrowstrasse 1
66740 Saarlouis
GERMANIA

DISTRIBUITO IN ITALIA DA:
Prodotti Spiga srl
Via Montebello 27
20121 Milano
ITALIA

RICETTA per una torta

In una ciotola versare 330 gr di miscela *Primawell Brownie senza glutine*, 150 gr di olio vegetale, 2 uova, 50 gr di gocce di cioccolato e 25 gr di acqua.

Mescolare con lo sbattitore o con l'impastatrice per circa 3 minuti a velocità lenta fino ad ottenere un impasto omogeneo. Ungere la teglia (di 20x25 cm circa) e deporvi il composto. Scaldare il forno a 190° (170° se ventilato) e infornare la torta per 30-40 minuti.

Togliere il brownie dal forno e lasciar raffreddare prima di tagliare e servire.

INGREDIENTI

Zucchero, amido (patate native e modificate, mais), cacao degrassato 5%, emulsionanti (mono- e digliceridi, esteri poliglicerolici di acidi grassi), latte in polvere, agenti lievitanti (bicarbonato di sodio, difosfato disodico), addensanti (E415), aromi, sale.

Potrebbe contenere tracce di soia e di lupini.

Conservare in luogo fresco e asciutto.