

Brownies

Nostrano

Difficoltà bassa

50 minuti

Ingredienti

- 140g Cioccolato fondente
- 2 Uova
- 170g Zucchero grezzo di Barbabietola Nostrano
- 130g Farina 00
- 10g Lievito per dolci
- 120g Gherigli di noce
- 80g Burro

Procedimento

1. Unite cioccolato fuso e burro, le uova e lo zucchero Nostrano.
2. Amalgamate per bene e aggiungete farina, lievito e le noci tritate.
3. Versate l'impasto in uno stampo e spolverate con lo zucchero.
4. Infornate il brownie a 180° per circa 30 minuti e gustatelo tiepido!

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED