


Brownie di panpepato

circa 12 pezzi

 facile Fino a 40 Min.

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Cornice da pasticceria (ca. 18 x 28 cm).

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Ingredienti:

Placca:

Pasta:

150 g di cioccolato fondente
100 g di burro o di margarina
120 g di zucchero di canna
75 g di miele
150 g di farina
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
2 c. da tè di spezie per panpepato
2 uova
2 c. da tavola di latte
100 g di arancia candita , tritata finemente
100 g di mandorle macinate

Decorazione:

di mandorle a scaglie
di mandorle tritate
1 pacchetto Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften Contrast

2 Pasta:

Versare in un tegame cioccolato, burro/margarina, zucchero e miele e riscaldare a fuoco medio finché gli ingredienti non saranno sciolti. Far raffreddare brevemente il composto. In una terrina mescolare la farina, il lievito e le spezie per panpepato. Aggiungere gli altri ingredienti, a eccezione di arancia candita e mandorle, e lavorare per 2 minuti con lo sbattitore, fino a ottenere un composto uniforme. Unire l'arancia candita e le mandorle mescolando brevemente. Stendere il composto all'interno dello stampo. Riporre la teglia sul ripiano centrale del forno preriscaldato e cuocere per ca. 35-40 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 35 - 40 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare nello stampo su una griglia.

3 Decorazione:

Staccare i brownie dallo stampo e tagliarli in 12 rettangoli delle stesse dimensioni. Guarnirli applicandovi le mandorle a scaglie con la scrittura decorativa.