



Brookie nace de la unión perfecta entre dos mundos irresistibles: la suavidad de un cake y el carácter intenso de una cookie. Cada porción combina una textura húmeda y esponjosa con el toque crujiente del crumble, creando una experiencia indulgente, moderna y llena de contraste.

Ideal para quienes buscan un postre diferente, práctico y memorable, el Brookie transforma un antojo clásico en una propuesta más atractiva, premium y lista para sorprender en cualquier momento del día.

CAKE:

Ingredientes:	Peso en gramos
Brownie facil	1000
Agua	270
Aceite	100
margarina	50

Carat Nuxel

MÉTODO:

Mezcle todos los ingredientes hasta obtener un batido homogéneo y sin grumos.

Coloque la mezcla en una manga pastelera y deposite 40g de masa por molde.

Antes de hornear, agregue sobre cada porción de masa de brownie una capa de **Carat Nuxel Crispy** y finalice con Crumble granola.

Hornee a 170 °C durante aproximadamente 25 minutos, o hasta obtener una superficie firme y una cocción uniforme.

Consejo: Deje enfriar completamente antes de desmoldar para preservar la textura del brownie y el crocante de la cobertura.

CRUMBLE:

Ingredientes:	Peso en gramos
Tegral Satin Cream cake	500
Mimetic 32	150
Belcosticks 44%	150

MÉTODO:

Mezcle todos los ingredientes, menos los Belcosticks hasta obtener una masa homogénea y agregue el chocolate. Congele hasta lograr una textura firme.

Deposite la preparación congelada en el molde de brownie antes de hornear, asegurando una distribución uniforme en cada pieza.

Valores nutricionales por
100 gr
* Indicative values

Energía	Energía KJ	Grasas / Grasas Saturadas	Carbs / Azúcares	Proteínas	Fibra	Sal	Sodio
411.26 kcal	1722.68 kJ	17.84 g / 8.67 g	57.97 g / 31.27 g	4.11 g	0.91 g	0.88 g	351.18 mg