



El brownie tiene su origen en Estados Unidos, a finales del siglo XIX, como un postre de chocolate compacto, fácil de porcionar y práctico para consumir con la mano.

Su base se caracteriza por una textura **húmeda, densa y suave**, con sabor intenso a chocolate. En sus versiones más clásicas puede incluir nueces y una superficie ligeramente crujiente.

CAKE:

Ingredientes:

Peso en gramos

X-press Brownie	1000
Agua caliente	250
Nueces (opcional)	200

MÉTODO:

Mezcle todos los ingredientes a velocidad media durante 4 minutos, o hasta obtener un batido homogéneo y libre de grumos.

Vierta la preparación de manera uniforme en una bandeja para hornear previamente preparada.

Hornee a 180 °C durante aproximadamente 32 minutos, o hasta alcanzar una cocción uniforme atractiva.

Deje enfriar antes de cortar o decorar.

Valores nutricionales por
100 gr.
* Indicative values

Energía	Energía KJ	Grasas / Grasas Saturadas	Carbs / Azúcares	Proteínas	Fibra	Sal	Sodio
365.63 kcal	1536.51 kJ	13.55 g / 6.38 g	56.68 g / 36.51 g	3.74 g	0.99 g	0.86 g	342.72 mg

