

## Brownie vegano sin gluten



**Brownie vegano sin gluten**

Giancarlo Alosa

**CHOCO CUBE®**  
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

## Brownie vegano sin gluten

### PREPARACIÓN E INGREDIENTES

### Receta para 10 porciones

#### BROWNIE

- 400 g **Chocolate Negro Pro Intense 60%**  
**Icam Professional Cód. 8323**
- 300 g Harina de arroz integral
- 240 g Azúcar de caña
- 100 g Almendras
- 80 g **Cacao en Polvo Nacional Arriba 22/24**  
**De Origen Agostoni Cód. 4621**
- 800 g Leche vegetal
- 16 g Levadura de repostería
- 4 g Canela
- 1 Vainilla en rama
- 2 g Sal

## PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

---

### BROWNIE

Precalentar el horno a 180 °C, en modo estático. En un cuenco grande, mezclar los ingredientes secos: harina de arroz, cacao en polvo, levadura, sal, canela, vainilla y azúcar. Derretir el chocolate negro al baño maría. Verter la leche en el cuenco de los ingredientes secos, mezclando con un batidor de mano. Añadir el chocolate negro derretido y mezclar muy bien hasta que el compuesto quede bastante liso y homogéneo. Verter todo en un molde y continuar con la cocción a 180 °C durante 15 minutos.

## SELECCIÓN DE PRODUCTOS

---



### Chocolate Negro Pro Intense 60% Icam Professional

El distinto equilibrio entre la pasta de cacao y el azúcar aporta un carácter muy pronunciado. De sabor decidido y persistente a cacao, amargo y suavemente a cacaoté, con una acidez controlada y delicados aromas a fruta fresca y frutos secos.



### Cacao en Polvo Nacional Arriba 22/24 De Origen Agostoni

Perfil aromático intenso, con características notas de cacao persistentes y envolventes para exprimir al máximo el sabor puro a cacao de origen.