



AMERICAN

Brownie

American Brownie



Ingrediënten

3400 gram Melkbasis
425 gram Chocolade Callets puur inaya
85 gram Cacao poeder Nic Gelato

Naar wens Brownie stukjes Nic

Bereidingswijze

Smelt de Chocolade Callets en voeg daar Cacao poeder en 400 gram basis aan toe. Roer dit glad en voeg de rest van de basis toe. Laat dit tien minuten rusten en giet het in de ijsmachine.

Draai het ijs af. Spatel vervolgens de brownie stukjes tijdens het uitdraaien door het ijs en laat het uitharden in de shock-freezer gedurende 10 minuten.

Tips en variaties

Door de brownie als een gladde cremino op te maken en te serveren in blokjes verrast u uw gasten met een unieke traktatie.

Garneer extra met bijvoorbeeld nootjes of pistache stukjes voor een extra crunchy effect. Maak er een double chocolate brownie van door chocolade variegato of topping toe te voegen.

Kijk voor ons gehele assortiment en meer inspiratie op laan.nl
Wilt u ook op de hoogte blijven van onze laatste nieuwtjes, recepten en acties?
Meld u dan aan voor onze digitale nieuwsbrief.