



CALORÍAS*
256

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por ración)

4,1	Proteína
27,6	Hidratos de Carbono
13,5	Grasas Totales
3,9	Grasas Saturadas
7,6	Grasas Monoinsaturadas
1,3	Grasas Polinsaturadas
0,05	Colesterol
3,3	Fibra Alimentaria
0,07	Sodio

ALÉRGENOS
gluten

* calorías por ración



50'



8 PAX



DIFICULTAD
BAJA



SIN LACTOSA



POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE Y MANZANA CON AOVE ORGÁNICO

PONS

UTILIZAMOS:



**PONS
SELECCIÓN FAMILIAR**
AOVE Orgánico



**PONS CONDIMENTO
DE MANZANA**
Condimento de
Manzana

MARIDAMOS:



ROC DE FOC
Vino blanco



ROC NU
Vino tinto

INGREDIENTES

- 115 gr** Chocolate (mínimo 70% cacao)
- 1** Manzana "Golden"
- 80 ml** Pons Selección Familiar Orgánico
- 70 gr** Harina de espelta
- 30 gr** Cacao en polvo
- 1** Pizca de sal
- 3** Huevos
- 160 gr** Azúcar de caña

ELABORACIÓN

1. Pelamos y cortamos la manzana golden en daditos pequeños y la escaldamos en agua hirviendo durante 1 minuto. Escurrimos la manzana, la dejamos enfriar y la reservamos.
2. En un recipiente, batimos los huevos y el azúcar de caña con unas varillas hasta que la mezcla doble su volumen.
3. Fundimos el chocolate al baño maría vigilando que no entre nada de agua. También podemos fundir el chocolate en el microondas, con cuidado a que no se nos queme. **35°C**
4. Una vez fundido el chocolate, esperamos a que baje la temperatura hasta 30°C y añadimos Pons Selección Familiar Orgánico progresivamente mientras removemos para que los dos elementos queden integrados. **30°C**
5. Vertemos la mezcla de chocolate con Pons Selección Familiar Orgánico al bol y los huevos con azúcar que hemos montado previamente. Removemos el conjunto. Tamizamos la harina junto con el cacao, añadimos la sal y los reservamos.
6. Añadimos la harina tamizada y la pizca de sal progresivamente y removiendo con varillas delicadamente para que se integre al conjunto.
7. Ponemos la manzana en dados y la integramos delicadamente.
8. Forramos con papel de cocción una bandeja de horno y le añadimos la masa de brownie.
9. Para repartir la masa de brownie de manera lisa y homogénea en la bandeja de horno, nos podemos ayudar con una espátula o cuchara.
10. La masa en la bandeja debe tener unos 2 cm de altura (hay que escoger bien el tamaño de la bandeja de horno).
11. Poner la bandeja en el horno precalentado durante 20-22 minutos a 180°C. **180°C**
12. Para saber si está cocida la masa del brownie, clavamos un palillo que debe salir húmedo pero limpio.
13. Dejar enfriar y cortar en porciones.

ÚTILES



Batidora de
varillas



Bowl



Cuchillo



Horno y
bandeja de
horno