

INTERMÓN OXFAM TE OFRECE EL NUEVO PREPARADO PARA BROWNIE DE COMERCIO JUSTO

Prueba y disfruta de nuestros nuevos postres preparados.
Postres diferentes, sabrosos y muy fáciles de preparar.



El envase contiene:

- 330g de preparado para Brownie.
- 1 Molde.

Hay que añadir:

- 50 g de mantequilla o margarina.
- 125 ml de agua.

Tiempo de preparación: 10 minutos.

Tiempo de cocción: alrededor de 35 minutos.

Utensilios: batidora con varillas y bandeja del horno.

Antes de empezar:

- Colocar el molde de papel en la bandeja de horno.
- Precalentar el horno a 170° C (La temperatura de tu horno puede variar. Utiliza tu experiencia y estas instrucciones para una correcta temperatura de cocción).
- Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.

Preparación de la masa:

- Verter el contenido del sobre en un bol, añadir la mantequilla (o margarina) y el agua y mezclar con una batidora de varillas a una velocidad moderada.
- Mezclar durante tres minutos a una velocidad media hasta que la masa quede homogénea.
- Verter la masa en el molde.

Hornear:

- Hornear en la parte media del horno durante 35 minutos aproximadamente.
- Dejar enfriar el Brownie en el molde.
- Vaciar el molde y cortar el Brownie en trozos antes de servir.

Y para completar tu receta, antes de servir, esparce encima del Brownie crema de cacao Fondant templada de Intermón Oxfam.



INTERMÓN OXFAM TE PROPONE EL NUEVO PREPARADO PARA MUFFINS DE COMERCIO JUSTO

Prueba y disfruta de nuestros nuevos postres preparados.
Postres diferentes, sabrosos y muy fáciles de preparar.



El envase contiene:

- 360g de preparado para Muffins.
- 12 moldes de papel.

Hay que añadir:

- 100 g de mantequilla o margarina.
- 2 huevos (preferiblemente de corral).
- 50 ml de agua.

Tiempo de preparación: 10 minutos.

Tiempo de cocción: alrededor de 15 minutos.

Utensilios: batidora con varillas y bandeja del horno.



Antes de empezar:

- Poner los 12 moldes de papel sobre la bandeja del horno.
- Precalentar el horno a 180°C (La temperatura de tu horno puede variar. Utiliza tu experiencia y estas instrucciones para una correcta temperatura de cocción).
- Derretir la mantequilla en un cazo.



Preparación de la masa:

- Verter el contenido del sobre en un bol, añadir la mantequilla (o margarina), los huevos y el agua y mezclar con una batidora de varillas a una velocidad moderada.
- Mezclar durante dos minutos a una velocidad elevada.
- Con la ayuda de una cuchara sopera, dividir la masa uniformemente en los 12 moldes.



Hornear:

- Hornear en la parte media del horno durante 15 minutos aproximadamente.
- Los muffins están hechos cuando se presiona ligeramente sobre ellos y suavemente vuelven a su tamaño.
- Dejar enfriar los muffins.

Y para completar tu receta, puedes rallar o cortar pequeños pedazos de chocolate de Intermón Oxfam para añadirlos a la masa y mezclar antes de hornear.

Busca más información sobre nuestras novedades y nuestros productos de Comercio Justo en www.IntermonOxfam.org.



10212905