# **Brownie Duplo Chocolate**



2257

## Ingredientes

#### **Preparo**

| 360g | Ovos                         |
|------|------------------------------|
| 140g | Óleo De Milho                |
| 600g | Chocolate Meio Amargo Picado |
| 1kg  | Sc Brownie Sc Brownie        |

#### **Acabamento**

| 100g | Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier     |
|------|---|
| 100g | Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier |



## Modo de Fazer

#### **PREPARO**

- 01. Colocar o Zeelandia Brownie e o óleo de milho na batedeira.
- 02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
- 03. Adicionar os ovos e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
- 04. Colocar a massa em forma retangular / tipo tabuleiro (28 x 40 x 4 cm) previamente untada.
- 05. Espalhar o chocolate meio amargo picado sobre a massa.
- 06. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
- 07. Esfriar. Desenformar.

#### **ACABAMENTO**

- 01. Aquecer o ChocoBlanc e o ChocoNut Chocolatier separadamente em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
- 02. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, riscar a superfície do bolo alternando os chocolates.
- 03. Cortar em fatias de aproximadamente 5 x 26 cm cada.

### **Dicas**

- Outro forneamento:
- \* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 25 minutos.
- O chocolate meio amargo pode ser substituído por chocolate ao leite.

## Rendimento / Quebra

7 Unidades de 320 g

## **Validade**

# **Equipamentos**

| Forno                             |  |  |
|-----------------------------------|--|--|
| Batedeira                         |  |  |
| Saco De Confeitar                 |  |  |
| Batedor Tipo Raquete              |  |  |
| Balança                           |  |  |
| Assadeira Pão Francês             |  |  |
| Faca                              |  |  |
| Recipiente                        |  |  |
| Bico Liso                         |  |  |
| Forma Retangular (26 X 18 X 4 Cm) |  |  |

# **Tabela Nutricional**

| Porção de 60g contém (e | % VD (*) |    |
|-------------------------|----------|----|
| V. Energético (kcal)    | 268      | 13 |
| V. Energético (kJ)      | 1117 kJ  | 13 |
| Carboidratos (g)        | 33       | 11 |
| Açúcares (g)            | 16 g     | ** |
| Proteínas (g)           | 3.5      | 7  |
| Fibra Alimentar (g)     | 1.8      | 7  |
| Sódio (mg)              | 37       | 2  |
| Açúcares totais (g)     | 18       |    |
| Aç adicionados (g)      | 17       | 34 |
| Gorduras totais (g)     | 15       | 23 |
| Gorduras saturadas (g)  | 5.3      | 27 |
| Gorduras trans (g)      | 0        | 0  |
|                         |          |    |