

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 Sugerida

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 (em média):		% 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