

# Brownie De Frutas Vermelhas

2258

## Ingredientes

### Preparo

144g Ovos

56g Óleo De Milho

400g Brownie Brownie

### Acabamento

50g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta

150g Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas



## Modo de Fazer

**CREME DE FRUTAS VERMELHAS** Zeelandia Recheio de Frutas Vermelhas, o creme de leite, o leite condensado e os ovos em um recipiente.

02. Com o auxílio de um batedor de arame (fouet), misturar até formar um creme homogêneo.

03. Colocar o creme em uma assadeira lisa (20 x 30 x 4 cm) previamente forrada com papel manteiga. Reservar.

### 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. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar a massa do Brownie com cuidado sobre o creme de frutas vermelhas reservado.

05. Fornear a 180°C por aproximadamente 70 minutos em forno lastro em banho-maria.

06. Esfriar. Desenformar.

### DICA

- Outro forneamento

\* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 60 minutos.

### ACABAMENTO

01. Colocar o Zeelandia Recheio de Frutas Vermelhas e o Elegant Geleia Pronta em um recipiente e misturar até homogeneizar.

02. Com o auxílio de uma espátula, espalhar sobre a peça.

03. Cortar em fatias de aproximadamente 6x28 cm.

04. Decorar com morangos a gosto.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

3 Unidades de 530 g

## Equipamentos

---

Forno

---

Batedeira

---

Geladeira

---

Saco De Confeitar

---

Espátula

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Faca

---

Recipiente

---

Bico Liso

---

Papel Manteiga

---

Batedor De Arame (Fouet)

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 60g contém (em média):** % VD (\*)

V. Energético (kcal)	186	9
V. Energético (kJ)	780 kJ	9
Carboidratos (g)	26	9
Açúcares (g)	8.3 g	**
Proteínas (g)	3.0	6
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	46	2
Açúcares totais (g)	16	
Aç adicionados (g)	15	30
Gorduras totais (g)	7.9	12
Gorduras saturadas (g)	3.2	16
Gorduras trans (g)	0	0

