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 VERMELHASeelandia 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 180ºC 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

96 horas

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