

Brownie De Frutas Vermelhas

2258

Ingredientes

Preparo

400g Brownie

144g Ovos

56g Óleo De Milho

Recheio

Acabamento

150g - Recheio Frutas Vermelhas

50g - El-Geleia Pronta



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 kcal	9
V. Energético (kJ)	780 kJ	9
Carboidratos (g)	26 g	9
Açúcares (g)	8.3 g	**
Proteínas (g)	2.9 g	4
Gord. Totais (g)	7.9 g	14
Gord. Saturadas (g)	3.2 g	15
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.8 g	3
Sódio (mg)	45 mg	2