

Brownie De Frutas Vermelhas

2258

Ingredientes

Creme de Frutas Vermelhas

200g	Ovos
200g	Creme De Leite
200g	Leite Condensado
300g	Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas



Preparo

144g	Ovos
56g	Óleo De Milho
400g	Sc Brownie Sc Brownie

Acabamento

50g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta
150g	Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas

Modo de Fazer

CREME DE FRUTAS VERMELHAS Zealandia 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 Zealandia 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 Zealandia 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

Validade Sugerida

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)	187	9
V. Energético (kJ)	780 kJ	9
Carboidratos (g)	26	9
Açúcares (g)	8.3 g	**
Proteínas (g)	3.1	6
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	46	2
Açúcares totais (g)	16	
Aç adiconados (g)	16	32
Gorduras totais (g)	7.7	12
Gorduras saturadas (g)	3.1	16
Gorduras trans (g)	0	0