## 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



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**eelandia 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.

### **PREPĂRO**

- 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

# Validade

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 (er	% 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)	8.0	3
Sódio (mg)	46	2
Açúcares totais (g)	16	
Aç adicionados (g)	16	32
Gorduras totais (g)	7.7	12
Gorduras saturadas (g)	3.1	16
Gorduras trans (g)	0	0