

Brownie De Maracujá

2259

Ingredientes

Creme

| | |
|-------|---|
| 200g | Creme De Leite |
| 300g | Leite Condensado |
| 100ml | Suco De Maracujá Concentrado |
| 300g | Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado |



Preparo

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

Acabamento

| | |
|------|-----------------------------------|
| 30ml | Suco De Maracujá Concentrado |
| 200g | El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta |

Modo de Fazer

CREME

01. Adicionar Zealandia Recheio de Leite Condensado, o creme de leite, o leite condensado e o suco de maracujá concentrado 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 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 Elegant Geleia Pronta e o suco de maracujá concentrado em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Com o auxílio de uma espátula, espalhar sobre a peça.
03. Cortar em fatias de aproximadamente 6 x 28 cm.

Dicas

Rendimento / Quebra

3 Unidades de 505 g

Validade Sugerida

96 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

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) | 199 | 10 |
| V. Energético (kJ) | 840 kJ | 10 |
| Carboidratos (g) | 29 | 10 |
| Açúcares (g) | 15 g | ** |
| Proteínas (g) | 2.5 | 5 |
| Fibra Alimentar (g) | 0.6 | 2 |
| Sódio (mg) | 42 | 2 |
| Açúcares totais (g) | 15 | |
| Aç adiconados (g) | 15 | 30 |
| Gorduras totais (g) | 8.0 | 12 |
| Gorduras saturadas (g) | 3.4 | 17 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |