

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 Zeelandia 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 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 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

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)	201	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)	50	2
Açúcares totais (g)	15	
Aç adicionados (g)	14	28
Gorduras totais (g)	8.5	13
Gorduras saturadas (g)	3.6	18
Gorduras trans (g)	0	0