

Brownie De Coco Cremoso

2260

Ingredientes

Creme de Coco

200g	Creme De Leite
300g	Leite Condensado
100g	Coco Ralado Seco
200ml	Leite De Coco
300g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Preparo

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

Acabamento

50g	Coco Ralado Seco Queimado
130g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier



Modo de Fazer

CREME DE COCO 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 coco 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. Aquecer o ChocoBlanc Chocolatier em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Com auxílio de uma espátula espalhar o ChocoBlanc Chocolatier sobre a peça. Em seguida espalhar o coco queimado.
03. Cortar em tiras de aproximadamente 6x28 cm.

Dicas

Rendimento / Quebra

3 Unidades de 510 g

Validade Sugerida

96 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Geladeira

Saco De Confeitar

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Recipiente

Bico Liso

Microondas

Papel Manteiga

Forma Retangular

Batedor De Arame (Fouet)

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	290	15
V. Energético (kJ)	1199 kJ	14
Carboidratos (g)	27	9
Açúcares (g)	14 g	**
Proteínas (g)	4.0	8
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	49	2
Açúcares totais (g)	17	
Aç adicionados (g)	15	30
Gorduras totais (g)	19	29
Gorduras saturadas (g)	9.8	49
Gorduras trans (g)	0	0