

# Brownie De Coco Cremoso

2260

## Ingredientes

### Preparo

144g Ovos

56g Óleo De Milho

400g Brownie 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

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)	286	14
V. Energético (kJ)	1199 kJ	14
Carboidratos (g)	27	9
Açúcares (g)	14 g	**
Proteínas (g)	3.9	8
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	48	2
Açúcares totais (g)	16	
Aç adicionados (g)	14	28
Gorduras totais (g)	19	29
Gorduras saturadas (g)	8.9	45
Gorduras trans (g)	0	0

