

Brownie Com Amendoim

1199

Ingredientes

Preparo

| | | |
|-------|----|------------------------------------|
| 2.5 | kg | Brownie |
| 900.0 | g | Ovos |
| 350.0 | g | Óleo De Milho |
| 400.0 | g | Amendoim Torrado Inteiro Sem Casca |

Acabamento

| | | |
|-------|----|-----------------------|
| 500.0 | g | Chocodark Chocolatier |
| 1.0 | kg | Creme De Amendoim |



Modo de Fazer

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. Adicionar o amendoim torrado inteiro sem casca e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
05. Colocar 2 kg de massa em cada forma retangular / tipo tabuleiro (40 x 28 x 4 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.
06. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
07. Esfriar. Desenformar.

ACABAMENTO

01. Com auxílio de uma espátula, espalhar 500 g de Zeelandia Creme de Amendoim sobre a superfície de cada brownie.
02. Aquecer o Chocolatier ChocoDark em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
03. Espalhar o Chocolatier ChocoDark sobre o Creme de Amendoim.
04. Esfriar. Cortar.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 20 minutos.

Rendimento/Quebra

2 Unidades de 2600 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeira Pão Francês

Faca

Recipiente

Papel Manteiga

Forma Retangular

Tabela Nutricional

| Cada 100g da mistura contém (em média): | | %VD* |
|--|----------|-------------|
| V. Energético (kcal) | 202 kcal | 10 |
| V. Energético (kJ) | 850 kJ | 10 |
| Carboidratos (g) | 18 g | 6 |
| Açúcares (g) | 13 g | ** |
| Proteínas (g) | 3.2 g | 4 |
| Gord. Totais (g) | 13 g | 24 |
| Gord. Saturadas (g) | 3.7 g | 17 |
| Gord. Trans (g) | 0 g | ** |
| Fibra Alimentar (g) | 1.2 g | 5 |
| Sódio (mg) | 41 mg | 2 |