

Brownie Com Banana

1201

Ingredientes

Preparo

350.0	g	Óleo De Milho
1.5	kg	Banana Nanica Sem Casca
2.5	kg	Brownie
900.0	g	Ovos

Acabamento

500.0	g	Creme De Amendoim
1.0	kg	Chocodark Chocolatier



Modo de Fazer

PREPARO

01. Cortar as bananas nanicas ao meio no sentido do comprimento. Reservar.
02. Colocar o Zeelandia Brownie e o óleo de milho na batedeira.
03. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
04. Adicionar os ovos e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
05. Colocar parte da massa (1 kg) em cada forma retangular / tipo tabuleiro (40 x 28 x 4 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.
06. Colocar aproximadamente 750 g da banana nanica cortada reservada sobre a massa e manter espaços de aproximadamente 2 cm entre elas.
07. Com auxílio de uma espátula, espalhar o restante da massa (850 g) sobre as bananas.
08. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
09. Esfriar. Desenformar.

ACABAMENTO

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

Dicas

- Outro forneamento:

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

Rendimento/Quebra

2 Unidades de 3000 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeira Pão Francês

Papel Manteiga

Forma Retangular

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média): **%VD***

V. Energético (kcal)	166 kcal	8
V. Energético (kJ)	694 kJ	8
Carboidratos (g)	18 g	6
Açúcares (g)	12 g	**
Proteínas (g)	2.1 g	3
Gord. Totais (g)	9.8 g	18
Gord. Saturadas (g)	3.1 g	14
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.3 g	5
Sódio (mg)	22 mg	1