Brownie Com Limão

1901

Ingredientes

Preparo

900g	Ovos
400g	Nozes
350g	Óleo De Milho
2.5kg	Sc Brownie Sc Brownie

Acabamento

1.1kg	Recheio Limão Recheio Limão
300g	Chocodark Chocolatier Chocodark Chocolatier

Modo de Fazer

PREPARO
01. Picar as nozes. Reservar.
02. Colocar o Zeelandia Brownie, o óleo de milho e os ovos na batedeira.
03. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
04. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
05. Adicionar as nozes picadas e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
06. Colocar 2 kg de massa em cada forma retagular tipo tabuleiro (40 x 28 x 4 cm) previamente forrada com papel manteiga.
07. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
08. Esfriar. Desenformar.

ACABAMENTO
01. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o Zeelandia Recheio Limão sobre os brownies.
02. Aquecer o Chocolatier ChocoDark em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
03. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar aproximadamente 150 g do ChocoDark sobre cada brownie.
04. Esfriar. Cortar.

Dicas

- Outro forneamento:
* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 20 minutos.
- Para obter um bolo com miolo mais úmido, não ultrapassar altura máxima de 3 cm de massa na forma.
- É possível a substituição do ovo in natura por ovo líquido.
:
- O Chocolatier ChocoDark pode ser substituído por ChocoNut ou ChocoMilk.

Rendimento / Quebra

2 Unidades de 2630 g

Validade Sugerida

120 horas

Equipamentos

- Forno
- Batedeira
- Saco De Confeitar
- Espátula
- Batedor Tipo Raquete
- Balança
- Assadeira Pão Francês
- Faca
- Recipiente
- Bico Liso
- Microondas
- Papel Manteiga
- Forma Retangular

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	165	8
V. Energético (kJ)	680 kJ	8
Carboidratos (g)	19	6
Proteínas (g)	2.2	4
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	30	1
Açúcares (g)	13 g	**
Açúcares totais (g)	15	
Aç adicionados (g)	14	28
Gorduras totais (g)	9.0	14
Gorduras saturadas (g)	2.4	12
Gorduras trans (g)	0	0