

Brownie (Receita Principal)

576

Ingredientes

Preparo

280.0	g	Óleo De Milho
720.0	g	Ovos
2.0	kg	Brownie

Acabamento

500.0	g	Cobertura Brownie
-------	---	-------------------



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 as nozes picadas (320 g - opcional) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
05. Colocar 980 g de massa em cada forma retangular / tipo tabuleiro (27 x 19,5 x 4 cm) previamente untada.
06. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
07. Esfriar. Desenformar.

ACABAMENTO

01. Aquecer a Cobertura Brownie em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Aplicar sobre os brownies.
03. Esfriar. Cortar.

Dicas

- Outro forneamento:

*Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 25 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.

- Outros sabores:

* Brownie com Coco: Substituir 320 g de nozes por 200 g de coco ralado seco.

* Brownie com Banana: Substituir 320 g de nozes por 600 g de banana nanica picada.

Rendimento/Quebra

3 Unidades de 1110 g

Validade

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeira Pão Francês

Recipiente

Forma Retangular

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	167 kcal	8
V. Energético (kJ)	700 kJ	8
Carboidratos (g)	20 g	7
Açúcares (g)	12 g	**
Proteínas (g)	2.1 g	3
Gord. Totais (g)	8.6 g	16
Gord. Saturadas (g)	2.8 g	13
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.0 g	4
Sódio (mg)	50 mg	2