BROWNIES

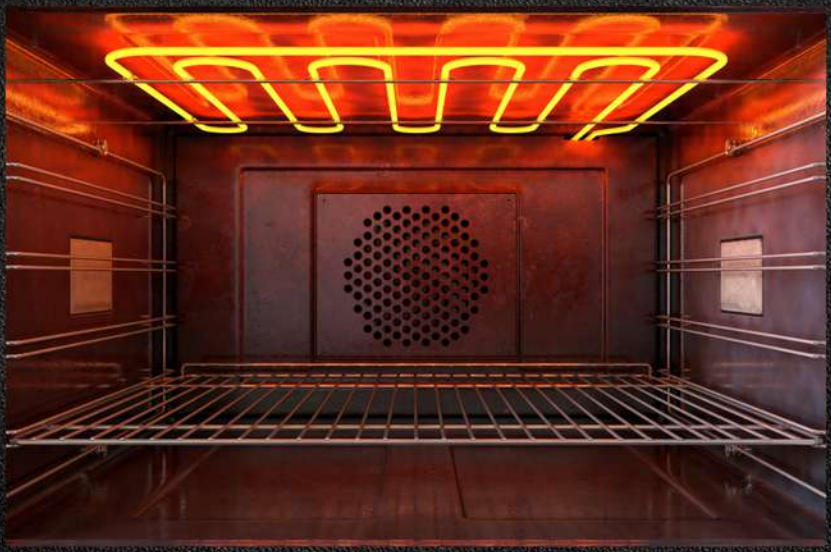


ESCOLA GASTRONOMICA

DICAS
E OBSERVAÇÕES



Sempre Pré-aqueça o forno





É sempre importante pré-aquecer o forno por no mínimo 20 minutos antes de colocar os brownies para assar.

Se os brownies entrarem no forno com
ele ainda frio isso pode comprometer toda a receita e fazer com eles fiquem secos.

MANTEIGA





Sempre utilize manteiga nas receitas.

A manteiga além de dar um sabor maravilhoso para os brownies também é super importante para a textura e harmonia da receita.

A manteiga pode ser com ou sem sal.
#Marcas que gosto de usar

- **Scala**
- **Itambé**
- **Batavo**
- **Três Marias**
- **Aviação**
- **Paulista**

FORMA





Dê preferência para formas quadradas ou retangulares com fundo removível para facilitar na hora de tirar os Brownies.

Se sua forma não for antiaderente forre com papel manteiga ou alumínio para que a massa não grude no fundo.

Os melhores tamanhos para essas receitas são formas de 20cmx20x ou de 27cmx27cm.

Quanto menor a forma mais alto, saboroso e moladinho será o brownie.

VALIDADE E ARMAZENAMENTO





Os brownies tem validade de 5 dias depois de assados se bem embalados.

Você pode congelar os brownies sem cobertura depois de prontos por até 30 dias. Tanto na forma quanto já cortados.

Quando for utilizar basta deixar de um dia para o outro na geladeira e depois de descongelado deixar em temperatura ambiente para consumo.

*Ou aquecer os brownies por cerca de 5 minutos à 180 graus ou até que esteja descongelado.

*O tempo varia de forno para forno

MEDIDAS





As medidas estão todas em gramas e devem ser pesadas para que a receita saia sempre da mesma forma. Isso faz com que uma fornada seja sempre igual a outra.

Outro motivo é que sabendo o quanto
você precisa em gramas fica mais fácil na hora de comprar os ingredientes e assim não desperdiçar orçamento.

MELHOR FORMA DE CORTAR OS BROWNIES





Para que o brownie não quebre na hora de cortar leve o brownie já frio para a geladeira por 30 minutos. Depois tire e corte do tamanho desejado.

Você pode cortar com uma faca ou com um cortador para ficar sempre do mesmo tamanho.

Qual tamanho devo cortar?





Gosto de cortar os brownies nas medidas 5cmx5cm ou 7cmx7xcm.

Mas não existe um tamanho correto, você é quem decide.



Se você alterar qualquer ingrediente da receita ou não seguir o passo a passo poderá comprometer todo o resultado final.

O MELHOR BROWNIE DO MUNDO!

VERSÃO 1



🥤

Essa versão leva água em sua composição o que deixa a massa com uma textura incrível quando pronta,



Ingredientes

- 110g de manteiga com sal derretida
- 300g de açúcar refinado
- 50ml de água
- 2 ovos
- 30g de cacau em pó 100%
- 80g de farinha de trigo



Preparo

1. Na batedeira adicione o açúcar, a manteiga derretida e a água.
2. Bata com o acessório 'raquete' em velocidade média até estar tudo misturado.
3. Adicione os ovos e bata por aproximadamente 10 minutos em velocidade média até a massa ficar mais densa parecendo um chocolate branco derretido. (Essa etapa é muito importante, se não bater o suficiente a massa não dará certo).
4. Adicione o cacau 100% e a farinha e mexa em velocidade baixa apenas até estar tudo misturado. (Se mexer demais nessa etapa pode comprometer a estrutura da massa)
5. Forre uma forma 20cmX20cm com papel manteiga (Isso ajuda a não grudar a massa e facilita na hora de tirar o brownie da forma).



Preparo

6. Despeje a massa na forma e leve ao forno pré-aquecido a 180o C por aproximadamente 30 minutos.

7. O Brownie estará pronto quando tiver formado uma casquinha por toda a sua superfície e ao mexer na forma a massa não estiver mole (Pode fazer o teste do palito que deve sair quase todo limpo porém com alguns pedacinhos da massa).

8. Deixe o Brownie esfriar sozinho na forma.

9. Utilize um cortador ou corte com uma faca do tamanho desejado.

10. Está pronto o seu Brownie.

O MELHOR BROWNIE DO MUNDO!

VERSÃO 2



Essa versão não leva água na sua composição. Ao invés disso ela leva mais ovo. Muda a estrutura, mas continua com um sabor incrível.



Ingredientes

- 110g de manteiga com sal derretida
- 300g de açúcar refinado
- 3 ovos
- 30g de cacau em pó 100%
- 80g de farinha de trigo



Preparo

1. Na batedeira adicione o açúcar e manteiga derretida.
2. Bata com o acessório 'raquete' em velocidade média até estar tudo misturado.
3. Adicione os ovos e bata por aproximadamente 10 minutos em velocidade média até a massa ficar mais densa parecendo um chocolate branco derretido. (Essa etapa é muito importante, se não bater o suficiente a massa não dará certo).
4. Adicione o cacau 100% e a farinha e mexa em velocidade baixa apenas até estar tudo misturado. (Se mexer demais nessa etapa pode comprometer a estrutura da massa)
5. Forre uma forma 20cmx20cm com papel manteiga (Isso ajuda a não grudar a massa e facilita na hora de tirar o brownie da forma).



Preparo

6. Despeje a massa na forma e leve ao forno pré-aquecido a 180o C por aproximadamente 30 minutos.

7. O Brownie estará pronto quando tiver formado uma casquinha por toda a sua superfície e ao mexer na forma a massa não estiver mole (Pode fazer o teste do palito que deve sair quase todo limpo porém com alguns pedacinhos da massa).

8. Deixe o Brownie esfriar sozinho na forma.

9. Utilize um cortador ou corte com uma faca do tamanho desejado.

10. Está pronto o seu Brownie.

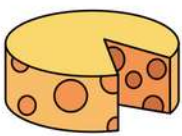
BROWNIES COM COBERTURA



Brownie tradicional todo mundo faz. Mas e brownies diferenciados com coberturas inovadoras? Agora você faz.

BROWNIE DE ROMEU E JULIETA





Brownie Americano

com sabor de Minas Gerais



Ingredientes

- **Melhor Brownie do Mundo (versão 1 ou 2)**
- 250g de creamcheese
- 50 gramas de açúcar refinado
- 1 ovo
- 200g de goiabada cremosa



Preparo

1. Prepare a receita do **MELHOR BROWNIE DO MUNDO**. (Versão 1 ou 2)
2. Despeje a massa na forma.
3. Na batedeira bata com o globo o creamcheese com o açúcar até formar um creme, adicione o ovo e misture apenas até incorporar. Adicione a goiabada cremosa e misture levemente com uma espátula para que a goiabada esteja em toda a massa. (Não misture demais para que a goiabada não perca seu sabor).
4. Despeje a cobertura sobre a massa de brownie e leve ao forno pré-aquecido a 180o C por aproximadamente 30 minutos.



Preparo

5. O Brownie estará pronto quando a cobertura estiver firme ao toque. (Pode fazer o teste do palito que deve sair quase todo limpo porém com alguns pedacinhos da massa, mas a cobertura estiver sequinha).
6. Deixe o Brownie esfriar sozinho na forma.
7. Utilize um cortador ou corte com uma faca do tamanho desejado.
8. Está pronto o seu Brownie.

NEW YORK CHEESECAKE



Brownie com

sabor de Cheesecake!



Ingredientes

- **Melhor Brownie do Mundo (versão 1 ou 2)**
- 250g de creamcheese
- 50 gramas de açúcar refinado
- 1 ovo
- 200g de geleia de morango (pode ser caseira)



Preparo

1. Prepare a receita do **MELHOR BROWNIE DO MUNDO**. (Versão 1 ou 2)
2. Despeje a massa na forma.
3. Na batedeira bata com o globo o creamcheese com o açúcar até formar um creme, adicione o ovo e misture apenas até incorporar. Adicione a geléia e misture levemente com uma espátula para que a geleia esteja em toda a massa. (Não misture demais para não esconder a geléia na massa)
4. Despeje a cobertura sobre a massa de brownie e leve ao forno pré-aquecido a 180o C por aproximadamente 30 minutos.



Preparo

5. O Brownie estará pronto quando a cobertura estiver firme ao toque. (Pode fazer o teste do palito que deve sair quase todo limpo porém com alguns pedacinhos da massa, mas a cobertura estiver sequinha).
6. Deixe o Brownie esfriar sozinho na forma.
7. Utilize um cortador ou corte com uma faca do tamanho desejado.
8. Está pronto o seu Brownie.

BROWNIE DE COCADA





Brownie + Bahia



Ingredientes

- **Melhor Brownie do Mundo (versão 1 ou 2)**
- 2 ovos
- 100g de açúcar refinado
- 1 pitada de sal
- 300g de coco em flocos (pode ser doce ou não)



Preparo

1. Prepare a receita do **MELHOR BROWNIE DO MUNDO**. (Versão 1 ou 2)
2. Despeje a massa na forma.
3. Em uma vasilha adicione os ovos e bata como que para fazer um omelete. Adicione o açúcar e o sal e mexa até misturar.
4. Adicione o coco em flocos e com a ajuda da espátula misture tudo. Vai formar uma massa.
5. Despeje a massa de coco sobre a massa de brownie e leve ao forno pré-aquecido a 180o C por aproximadamente 30 minutos.
6. O Brownie estará pronto quando o coco estiver dourado e o bronwie estiver firme na forma. (Pode fazer o teste do palito que deve sair quase todo limpo porém com alguns pedacinhos da massa).



Preparo

7. Deixe o Brownie esfriar sozinho na forma.

8. Utilize um cortador ou corte com uma faca do tamanho desejado.

9.Está pronto o seu Brownie.

BROWNIE DE OREO





A união de duas delícias



Ingredientes

- **Melhor Brownie do Mundo (versão 1 ou 2)**
- 250g de creamcheese
- 50 gramas de açúcar refinado
- 1 ovo
- 90g de biscoito Oreo picado (1 pacote)



Preparo

1. Prepare a receita do **MELHOR BROWNIE DO MUNDO.** (Versão 1 ou 2)
2. Despeje a massa na forma.
3. Na batedeira bata com o globo o creamcheese com o açúcar até formar um creme, adicione o ovo e misture apenas até incorporar.
4. Despeje a cobertura sobre a massa de brownie e distribua os biscoitos picados por cima. Leve ao forno pré-aquecido a 180o C por aproximadamente 30 minutos.
5. O Brownie estará pronto quando a cobertura estiver firme ao toque. (Pode fazer o teste do palito que deve sair quase todo limpo porém com alguns pedacinhos da massa, mas a cobertura estiver sequinha).
6. Deixe o Brownie esfriar sozinho na forma.
7. Utilize um cortador ou corte com uma faca do tamanho desejado.
8. Está pronto o seu Brownie.

BROWNIE DE BRIGADEIRO



Não podia faltar



Ingredientes

- **Melhor Brownie do Mundo (versão 1 ou 2)**
- 395g de leite condensado
- 200g de chocolate meio amargo
- 30g de manteiga com sal
- 100g de granulado para decorar (opcional)



Preparo

1. Prepare a receita do **MELHOR BROWNIE DO MUNDO.** (Versão 1 ou 2)
2. Despeje a massa na forma e leve ao forno pré-aquecido a 180o C por aproximadamente 30 minutos.
3. Deixe o Brownie esfriar sozinho na forma.
4. Em uma panela em fogo baixo adicione o leite condensado, o chocolate e a manteiga. Misture os ingredientes e mexa sempre apenas até o brigadeiro começar a soltar do fundo da panela. (ponto de brigadeiro de colher)
5. Despeje o brigadeiro por todo o brownie e decore com o chocolate granulado se desejar.
6. Utilize um cortador ou corte com uma faca do tamanho desejado.
7. Está pronto o seu Brownie.

BROWNIE DE PAÇOCA





Chocolate com Amendoim



Ingredientes

- **Melhor Brownie do Mundo (versão 1 ou 2)**
- 395g de leite condensado
- 200g de chocolate branco
- 3 unidade de paçoca rolha (recheio)
- 5 unidades de paçoca rolha (opcional para decorar)



Preparo

1. Prepare a receita do **MELHOR BROWNIE DO MUNDO**. (Versão 1 ou 2)
2. Despeje a massa na forma e leve ao forno pré-aquecido a 180o C por aproximadamente 30 minutos.
3. Deixe o Brownie esfriar sozinho na forma.
4. Em uma panela em fogo baixo adicione o leite condensado, o chocolate e as paçocas esfareladas. Misture os ingredientes e mexa sempre apenas até o recheio começar a soltar do fundo da panela. (ponto de brigadeiro de colher)
5. Despeje o recheio por todo o brownie e decore com as paçocas esfareladas.
6. Utilize um cortador ou corte com uma faca do tamanho desejado.
7. Está pronto o seu Brownie.

BROWNIE DE NINHO





Ninho vai bem com tudo



Ingredientes

- **Melhor Brownie do Mundo (versão 1 ou 2)**
- 395g de leite condensado
- 200g de chocolate branco
- 100g de leite Ninho em pó (recheio)
- 50g de leite Ninho em pó (opcional para decorar)



Preparo

1. Prepare a receita do **MELHOR BROWNIE DO MUNDO**. (Versão 1 ou 2)
2. Despeje a massa na forma e leve ao forno pré-aquecido a 180o C por aproximadamente 30 minutos.
3. Deixe o Brownie esfriar sozinho na forma.
4. Em uma panela em fogo baixo adicione o leite condensado, o chocolate e o leite Ninho. Misture os ingredientes e mexa sempre apenas até o recheio começar a soltar do fundo da panela. (ponto de brigadeiro de colher)
5. Despeje o recheio por todo o brownie e decore com Leite Ninho em pó (opcional)
6. Utilize um cortador ou corte com uma faca do tamanho desejado.
7. Está pronto o seu Brownie.

BROWNIE DE NUTELLA



Tudo com Nutella é gostoso



Ingredientes

- **Melhor Brownie do Mundo (versão 1 ou 2)**
- 395g de leite condensado
- 250g de chocolate meio amargo
- 30g de manteiga com sal
- 300g de Nutella



Preparo

1. Prepare a receita do **MELHOR BROWNIE DO MUNDO**. (Versão 1 ou 2)
2. Despeje a massa na forma e leve ao forno pré-aquecido a 180o C por aproximadamente 30 minutos.
3. Deixe o Brownie esfriar sozinho na forma.
4. Em uma panela em fogo baixo adicione o leite condensado, o chocolate, a manteiga e a Nutella. Misture tudo apenas até estar tudo bem misturado e homogêneo. (Não pode deixar muito tempo no fogo, apenas até virar uma massa só.)
5. Despeje o recheio por todo o brownie.
6. Utilize um cortador ou corte com uma faca do tamanho desejado.
7. Está pronto o seu Brownie.

BROWNIE DE AMARULA



O sabor do Elefante



Ingredientes

- **Melhor Brownie do Mundo (versão 1 ou 2)**
- 395g de leite condensado
- 300g de chocolate meio amargo
- 75ml de licor amarula



Preparo

1. Prepare a receita do **MELHOR BROWNIE DO MUNDO**. (Versão 1 ou 2)
2. Despeje a massa na forma e leve ao forno pré-aquecido a 180o C por aproximadamente 30 minutos.
3. Deixe o Brownie esfriar sozinho na forma.
4. Em uma panela em fogo baixo adicione o leite condensado, o chocolate e o amarula. Misture tudo apenas até estar tudo bem misturado e homogêneo. (Não pode deixar muito tempo no fogo, apenas até virar uma massa só.)
5. Despeje o recheio por todo o brownie.
6. Utilize um cortador ou corte com uma faca do tamanho desejado.
7. Está pronto o seu Brownie.

BÔNUS

RECHEIOS EXTRAS



Para você usar nos Brownies

RECHEIO DE MARACUJÁ





Chocolate combina demais com chocolate!



Ingredientes

- **395g de leite condensado**
- **80g de suco de maracujá concentrado**
- **20g de manteiga**

  (pode ser margarina)



Preparo

1. Misture todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso.
2. Mexa sempre até o recheio começar a soltar do fundo da panela.
3. Tire do fogo e está pronto.
4. Para usar como cobertura dos brownies logo após tirar do fogo coloque o recheio sobre uma forma com o brownie já pronta.
5. Depois que o recheio esfriar você já pode cortar os brownies.

RECHEIO KINDER





Só de falar Kinder seus brownie vão se vender sozinhos



Ingredientes

Recheio ao Leite

- **395g de leite condensado**
- **100g de chocolate ao leite**
- **20g de manteiga**
  (pode ser margarina)

Recheio Branco

- **395g de leite condensado**
- **100g de chocolate branco**
- **20g de manteiga**
  (pode ser margarina)



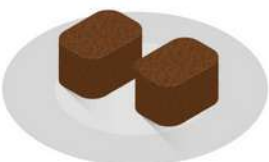
O PREPARO DO RECHEIO É IGUAL PARA OS DOIS.

Cada recheio dá para 2 brownies

1. PREPARA CADA RECHEIO SEPARADAMENTE!
2. Misture todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso.
3. Mexa sempre até o recheio começar a soltar do fundo da panela.
4. Tire do fogo e está pronto.
5. Separe a forma com o bronwie já pronto.
6. Adicione o recheio branco sobre o brownie e espalhe por toda a forma.
7. Leve a forma para a geladeira por 30 minutos.
8. Adicione o recheio ao leite e espalhe sobre o recheio branco. (Se o recheio estiver difícil de mexer leve ao microondas de 15 em 15 segundos, mexendo no intervalo, para aquecer o recheio).
9. Esta pronto. É só cortar.

BROWNIES CLÁSSICOS





Brownies variados sem cobertura

BROWNIE RED VELVET



Variação do Melhor Brownie do mundo.

Tom avermelhado com gotas de chocolate branco.



Ingredientes

- **110g de manteiga com sal derretida**
- **300g de açúcar refinado**
- **3 ovos**
- **Corante culinário vermelho a gosto**

  (dê preferência para corante em pó)
- **30g de cacau em pó 100%**
- **200g de chocolate branco**

  (gotas ou picado)
- **80g de farinha de trigo**



Preparo

1. Na batedeira adicione o açúcar, a manteiga derretida e a água.
2. Bata com o acessório 'raquete' em velocidade média até estar tudo misturado.
3. Adicione os ovos e bata por aproximadamente 10 minutos em velocidade média até a massa ficar mais densa parecendo um chocolate branco derretido. (Essa etapa é muito importante, se não bater o suficiente a massa não dará certo).
4. Adicione o corante e vá mexendo aos poucos até chegar na cor desejada. O que eu indico sempre é que o ponto do corante é quando a massa estiver com uma cor viva de vermelho como uma rosa vermelha.
5. Adicione o cacau 100%, a farinha e o chocolate branco e mexa em velocidade baixa apenas até estar tudo misturado. (Se mexer demais nessa etapa pode comprometer a estrutura da massa)



Preparo

6. Despeje a massa na forma e leve ao forno pré-aquecido a 180o C por aproximadamente 30 minutos.
7. O Brownie estará pronto quando tiver formado uma casquinha por toda a sua superfície e ao mexer na forma a massa não estiver mole (Pode fazer o teste do palito que deve sair quase todo limpo porém com alguns pedacinhos da massa).
8. Deixe o Brownie esfriar sozinho na forma.
9. Utilize um cortador ou corte com uma faca do tamanho desejado.
10. Está pronto o seu Brownie.

BROWNIE DE CHOCOLATE DUPLO





As gotas deixam os brownies crocantes e isso faz toda diferença.



Ingredientes

- 110g de manteiga com sal derretida
- 300g de açúcar refinado
- 3 ovos
- 200g de chocolate meio amargo (gotas ou picado)
- 30g de cacau em pó 100%
- 80g de farinha de trigo



Preparo

1. Na batedeira adicione o açúcar, a manteiga derretida e a água.
2. Bata com o acessório 'raquete' em velocidade média até estar tudo misturado.
3. Adicione os ovos e bata por aproximadamente 10 minutos em velocidade média até a massa ficar mais densa parecendo um chocolate branco derretido. (Essa etapa é muito importante, se não bater o suficiente a massa não dará certo).
4. Adicione o chocolate e mexa só até misturar na massa.
5. Adicione o cacau 100%, a farinha e mexa em velocidade baixa apenas até estar tudo misturado. (Se mexer demais nessa etapa pode comprometer a estrutura da massa)



Preparo

6. Despeje a massa na forma e leve ao forno pré-aquecido a 180o C por aproximadamente 30 minutos.
7. O Brownie estará pronto quando tiver formado uma casquinha por toda a sua superfície e ao mexer na forma a massa não estiver mole (Pode fazer o teste do palito que deve sair quase todo limpo porém com alguns pedacinhos da massa).
8. Deixe o Brownie esfriar sozinho na forma.
9. Utilize um cortador ou corte com uma faca do tamanho desejado.
10. Está pronto o seu Brownie.

BROWNIE DE CHOCOLATE COM NOZES



Você pode substituir as nozes por qualquer oleaginosas na mesma quantidade



Ingredientes

- 110g de manteiga com sal derretida
- 300g de açúcar refinado
- 50ml de água
- 2 ovos
- 200g de chocolate meio amargo
- (gotas ou picado)
- 150g de Nozes picadas
- 30g de cacau em pó 100%
- 80g de farinha de trigo



Preparo

1. Na batedeira adicione o açúcar, a manteiga derretida e a água.
2. Bata com o acessório 'raquete' em velocidade média até estar tudo misturado.
3. Adicione os ovos e bata por aproximadamente 10 minutos em velocidade média até a massa ficar mais densa parecendo um chocolate branco derretido. (Essa etapa é muito importante, se não bater o suficiente a massa não dará certo).
4. Adicione o chocolate e as nozes e mexa só até misturar na massa.
5. Adicione o cacau 100%, a farinha e mexa em velocidade baixa apenas até estar tudo misturado. (Se mexer demais nessa etapa pode comprometer a estrutura da massa)
6. Despeje a massa na forma e leve ao forno pré-aquecido a 180o C por aproximadamente 30 minutos.
7. O Brownie estará pronto quando tiver formado uma casquinha por toda a sua superfície e ao mexer na forma a massa não estiver mole (Pode fazer o teste do palito que deve sair quase todo limpo porém com alguns pedacinhos da massa).
8. Deixe o Brownie esfriar sozinho na forma.
9. Utilize um cortador ou corte com uma faca do tamanho desejado.
10. Está pronto o seu Brownie.

BROWNIE COOKIES





100% American



Ingredientes

- 100g de manteiga com sal
- (temperatura ambiente)
- 120g de açúcar demerara
- 2 ovos
- 200g de chocolate meio amargo
- (gotas ou picado)
- 120g de farinha de trigo



Preparo

1. Na batedeira adicione o açúcar e a manteiga.
2. Bata com o acessório 'raquete' em velocidade média até estar tudo misturado e formar um creme.
3. Adicione os ovos e bata apenas até misturar tudo e ficar homogêneo.
4. Coloque o chocolate e a farinha e misture apenas até ficar tudo incorporado.
5. Forre uma forma 20x20 com papel manteiga (Isso ajuda a não grudar a massa e facilita na hora de tirar o brownie da forma).
6. Despeje a massa na forma.
7. Leve ao forno pré-aquecido a 180o C por aproximadamente 30 minutos.



Preparo

8. O Brownie estará pronto quando estiver dourado por cima, com as bordas mais durinhas, mas com o centro ainda mole ao toque.

9.Deixe o brownie esfriar na própria forma.Utilize um cortador ou corte com uma faca do tamanho desejado.Está pronto o seu Brownie.

BROWNIE DE COCO BAIANO





Etâ Bichinho gostoso!



Ingredientes

- 100g de manteiga com sal (temperatura ambiente)
- 120g de açúcar refinado
- 2 ovos
- 50g de leite ninho em pó
- 50g de coco ralado
- 200g de chocolate branco (gotas ou picado)
- 120g de farinha de trigo



Preparo

1. Na batedeira adicione o açúcar e a manteiga.
2. Bata com o acessório 'raquete' em velocidade média até estar tudo misturado e formar um creme.
3. Adicione os ovos e bata apenas até misturar tudo e ficar homogêneo.
4. Adicione o leite Ninho e o coco ralado e misture.
5. Coloque o chocolate e a farinha e misture apenas até ficar tudo incorporado.
6. Forre uma forma 20x20 com papel manteiga (Isso ajuda a não grudar a massa e facilita na hora de tirar o brownie da forma).
7. Despeje a massa na forma.
8. Leve ao forno pré-aquecido a 180o C por aproximadamente 30 minutos.



Preparo

9. O Brownie estará pronto quando estiver dourado por cima, com as bordas mais durinhas, mas com o centro ainda mole ao toque.
10. Deixe o brownie esfriar na própria forma.
11. Utilize um cortador ou corte com uma faca do tamanho desejado.
12. Está pronto o seu Brownie.

BÔNUS

RECEITA DE BROWNIE EXTRA





Para você ter mais uma opção

BROWNIE DOS DEUSES



Versão maravilhosa a base de manteiga e chocolate



Ingredientes

- **310g chocolate meio amargo**
- **310g manteiga derretida**
- **275g açúcar refinado**
- **5 ovos**
- **90g farinha de trigo**



Preparo

1. Derreta o chocolate junto com a manteiga no microondas ou em banho maria. (no microondas derreta de 15 em 15 segundos mexendo entre os intervalos).
2. Deixe a mistura amornar por no mínimo 5 minutos para que não cozinhe os ovos.
3. Na batedeira adicione o açúcar e coloque a mistura de chocolate com manteiga. Mexe com o globo da batedeira até misturar.
4. Adicione os ovos e batas em velocidade média por 5 minutos.
5. Adicione a farinha e misture apenas estar tudo bem misturado.
6. Em uma forma 20cmx20cm forrada com papel manteiga ou alumínio despeje a massa.
7. Leve ao forno pré-aquecido a 180oC por aproximadamente 35 minutos.
8. Deixe esfriar e corte como desejado.
9. Esta pronto seu Brownie.

PERGUNTAS FREQUENTES

DOS ALUNOS







Não tenho batedeira e agora?

Não tem problema. Você poder usar um bowl e um fouet para fazer as receitas. Vai cansar o braço, mas vai ficar delicioso.





Meu brownie não ficou com casquinho por cima.

Para formar aquela casquinha nos brownies você tem que bater muito bem na hora que adiciona os ovos. Isso vai fazer com que você incorpore mais ar na massa. Assim ela vai crescer no forno e isso que faz formar a casca.





Porque não vai fermento?

As receitas não levam fermento, porque como o fermento faz a massa crescer de forma não natural isso faz com que o brownie cresça, mas também fique ressecado por dentro. Ao invés de ficar mais molhadinho.





MINHA COBERTURA ESTÁ MISTURANDO COM A MASSA

Nas receitas onde a cobertura assa junto com o brownie pode acontecer de a massa estar muito líquida. Nesse caso leve a massa por no máximo 30 minutos para a geladeira e depois adicione a cobertura e leve para assar.

Não deixe o brownie muito tempo na geladeira, pois pode alterar a textura do Bronwie





Posso congelar os brownies antes de assar?

Não! Em todos os teste que eu fiz quando eu congelei a massa para assar depois ela ficou horrível.

Se quiser congelar congele os brownies depois de prontos.

