B R O W N I E T O N E

Ingredientes

- 60g Chocolate em gotas
- 1 Ovo
- 25g de farinha de arroz
- 10g de oleaginosas picadas ou farinha
- 10g de cacau em pó 100%
- 25g de açúcar de coco
- 10g de óleo de coco ou manteiga
- 15g água
- Extrato de baunilha/ cumaru a gosto



Para decorar

5g de oleaginosas

15g de gotas de chocolate

Modo de preparo

1. Derreta o chocolate com o óleo de coco de 30 em 30 segundos no micro-ondas. Isso deve levar em torno de 1 minuto.
2. Misture bem até o chocolate ficar derretido, cuidado para não queimar o chocolate, ele é bem sensível ao calor.
3. Adicione o ovo e os demais ingredientes e misture bem.
4. Unte uma forminha mini de panetone com óleo de coco.
5. Despeje a massa, salpique as oleaginosas e as gotas de chocolate.
6. Leve para assar em forno pré aquecido a 160°C por aproximadamente 12 a 15 minutos, isso vai depender muito do seu forno.

@andrenutrichef

André Nutrichef

