Ingredientes

Massa:

400 g de Chocolate Meio Amargo Melken

- 200 g de manteiga
- 5 ovos
- ¾ de xícara (chá) de açúcar refinado (130 g)
- ⅔ de xícara (chá) de açúcar mascavo (110 g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (125 g)

1 colher (sopa) de Cacau em Pó 100% Melken (12 g)

- ¼ de colher (chá) de bicarbonato de sódio (1 g)
- 1 xícara (chá) de mix de oleaginosas – amêndoas, avelãs e nozes picadas (140 g)

Decoração:

300 g de Chocolate Branco Melken

Modo de preparo

Massa: derreta o chocolate com a manteiga no micro-ondas (potência média), mexendo a cada 30 segundos, e reserve. Bata os ovos com os dois tipos de açúcar até obter um creme fofo. Acrescente o chocolate derretido com a manteiga, misture bem e adicione em seguida os demais ingredientes secos. Unte e enfarinhe forminhas individuais descartáveis (7 x 7 cm) e distribua 40 g de massa em cada uma delas. Asse por cerca de 10 minutos a 180 °C.

Decoração: derreta o chocolate branco no micro-ondas (potência média), mexendo a cada 30 segundos. Faça a têmpera e distribua o chocolate nos moldes em formato de coração, dando ligeiras batidinhas para retirar as bolhas de ar. Molde o suficiente para obter 35 unidades, reservando o restante para fazer os riscos na superfície dos *brownies*. Espatule o molde, removendo o excesso de chocolate, e leve à geladeira por 20 minutos, para cristalizar.

Coloque o chocolate branco temperado reservado em um cone de papel-manteiga, faça traços na superfície do *brownie* e leve à geladeira por alguns instantes para secar. Finalize colocando 1 coração de chocolate branco em cada unidade. Tampe e mantenha as

embalagens em local fresco, ao abrigo da luz e de aromas fortes.

Dicas

O segredo para uma boa casquinha, característica de brownies, é bater bem os ovos com açúcar antes de acrescentar aos demais ingredientes!

Materiais

Forminhas individuais descartáveis com tampa (7 x 7 cm)
Moldes para bombom maciço em formato de coração (4 g)

Técnicas

Derretimento de Chocolates e Coberturas
Têmpera do chocolate