

e-book

# brownie

Mariana Missagia

# Sumário


Apresentação _____

Direitos autorais _____ 3

Introdução _____

Estrutura e Ponto do Brownie _____ 05

Dicas de forno _____

Armazenamento _____ 07

Qual tabuleiro devo usar? _____

Dicas para cortar o brownie _____ 11

Como untar o tabuleiro? _____

Utensílios recomendados _____

Substituição de açucares _____

Manteiga x Margarina _____

Chocolate x Cobertura fracionada _____

Receita: Sabor Chocolate _____

Receita: Sabor Chocolate 2.0 _____ 19

Receita: Sabor Blondie _____

Receita: Sabor Red Velvet _____ 23

Receita: Sabor Nesquik _____

Receita: Sabor Nescau _____ 27

Receita: Sabor Pistache _____

Receita: Sabor Maraujá _____


SUMÁRIO



# Mariana Missagia

**Formada em Engenharia Química, casada e mãe do Pedro, já realizou diversos cursos na área da Confeitaria.**

**Também sendo autodidata, sempre buscou baseada na sua formação em Engenharia, transformar receitas e otimizar produtos e processos.**

**Após abrir sua empresa de Delivery no RJ no início de 2020, onde obteve relevante sucesso, começou a compartilhar as dicas e receitas que havia testado e aprovado em seu Instagram, e em menos de um ano já tinha alcançado mais de 100 mil seguidores.**

**Ao observar que suas dicas eram relevantes e ajudavam muitas outras confeiteiras, e após muitos pedidos de suas seguidoras, iniciou sua jornada como professora ao Lançar duas Aulas ao Vivo no Instagram, que se chamaram: "Aulão de brigadeiro" e "Aulão de Bala de Brigadeiro."**

**A partir do feedback positivo das alunas sobre seus ensinamentos, onde milhares delas ressaltaram como aquelas aulas impactaram positivamente suas produções, a Mari mudou os planos de sua empresa e agora tem se dedicado a compartilhar seus ensinamentos para milhares de alunas pelo mundo.**

# Violação de Direitos Autorais

**Fica proibida a venda, reprodução, envios em grupos de whatsapp, redes sociais e e-mails, desse conteúdo para outras pessoas. Por segurança, esse e-book contém seus dados pessoais em todas as páginas e fica PROIBIDO O SEU COMPARTILHAMENTO.**

**O delito de violação de direito autoral está previsto no artigo 184 do Código Penal, que descreve a conduta criminosa como sendo ato de infringir direitos inerente ao autor, ou com eles relacionados.**

**Um exemplo são as falsificações, ou os chamados produtos piratas que são copiados e vendidos sem autorização de quem os idealizou. A pena prevista é de 03 meses a 1 ano de detenção e multa.**

**Para o caso de reprodução de obra ou produto, sem autorização, com intuito de obter lucro, a pena é de 2 a 4 anos de reclusão e multa, que também é aplicada no caso de os produtos copiados serem oferecidos por sistemas remotos como internet ou via cabos, como fibra óptica.**







# Introdução

**Nesse ebook você encontrará todas as receitas dos brownies que preparamos nos vídeos. Este produto é praticamente novo no mercado, algumas pessoas não sabem o que é brownie e pode ser um produto que vai fazer você se destacar na sua região! Já que ele aguça a curiosidade de muitas pessoas. Com essas receitas eu consegui conquistar muitos clientes na pronta entrega, para aniversários, batizados e delivery.**

**Nesse ebook vocês encontrarão a receita de todos os sabores de brownies e as formas que sugiro usar para a quantidade de receita.**

**O brownie é um produto muito versátil, portanto você pode criar muitas preparações diferentes, e nesse curso temos muitas montagens com os brownies. Todas as montagens estão nos vídeos. Mas vocês também podem criar muitas outras montagens ai na sua confeitaria. Espero que você aproveite muito esse curso e venda muito brownie na sua confeitaria.**

**Beijo, Mari Massucar**

# Estrutura e Ponto do Brownie

O brownie tem a estrutura densa, molhadinho por dentro e com casquinha por fora.

O ponto é conforme a foto abaixo, o palito sai sujo com a massa mais assada. Se o palito sair com a massa muito mole, ainda não está no ponto.

Se sair limpo, passou do ponto e virou bolo.



ESTRUTURA DESEJADA



PONTO IDEAL

# Dicas de forno

O tempo de forno pode variar para assar o brownie, portanto você precisa conhecer seu forno. Cada forno tem uma potência, portanto o conhecimento sobre o seu forno é muito importante!

Eu não pré aqueço o forno, e asso ele a 160 a 180 graus por aproximadamente 35 min. Fique de olho, assim que começar a criar a casquinha, por volta dos 20 min de forno, de 5 em 5 minutos, espete a lateral do brownie , se o palito sair sujo com a massa mais " assada " grudada, está no ponto.

Mesmo que o meio ainda esteja um pouco menos assado ele irá finalizar de assar fora do forno.

DICA: Para um melhor resultado do seu brownie, quando der 15 minutos de forno e depois com 20 minutos de forno: retire o tabuleiro com o brownie do forno e bata a fôrma (com cuidado) em uma superfície plana (como mostrada nas vídeo aulas). Dessa forma seu brownie irá alinhar melhor, ficará denso e molhadinho por dentro e com uma casquinha maravilhosa!

Não existe tempo certo de forno, pois você precisa conhecer o seu forno. Não existe o forno certo, existe o forno que você tem aí. Se dedique estudando e testando os equipamentos que você tem na sua cozinha!

O forno por convecção é um dos melhores, porém não podemos ficar aguardando investir nesses fornos para começar. Portanto, tenha persistência! E fique de olho no começo para ter um brownie incrível. Anote o tempo e a forma utilizada para seguir um padrão depois nas próximas preparações!

# Armazenamento do Brownie

**Para armazenar o brownie em temperatura ambiente, passe um plástico filme no tabuleiro, o brownie pode ficar até 3 dias dessa forma em temperatura ambiente.**

**Para armazenar na geladeira, passe o plástico filme no tabuleiro, ou corte o brownie e embale um por um. Se possível coloque dentro de um pote com tampa para proteger o brownie da umidade. Para utilizar o brownie, retire da geladeira e deixe em temperatura ambiente por 20 min antes de desembalar. Dessa forma, seu brownie não ficará úmido.**

**O brownie também pode ser congelado, isso facilita e acelera nossa produção. Ele precisa estar bem embalado no plástico filme, e se possível colocar em um saco ziplock, pois dessa forma não ocupa espaço no seu freezer e ele fica bem protegido da umidade. Para descongelar, leve para geladeira 24 horas antes de usar.**

**Depois só tirar da geladeira e aguardar os 20 min, em temperatura ambiente, antes de desembalar.**

**Sempre sugira ao cliente que aqueça o brownie por 15 segundos antes de consumir, dessa forma ele ficará muito mais úmido e saboroso.**

| LOCAL DE ARMAZENAMENTO | TEMPO |
|---|---|
| Temperatura ambiente (cortadas) | 3 dias |
| Geladeira | 7 dias |
| Congelador | 20 a 90 dias conforme a temperatura do seu freazer |

**Lembre-se que você precisa identificar com etiquetas as informações:**

**Sabor da massa + Data Fabricação + Data de validade + Peso**





# Qual tabuleiro devo usar?

**A resposta é: DEPENDE! Depende para qual aplicação você vai usar o seu brownie. Na tabela abaixo tem sugestões de formas para os brownies do curso, já que nas vídeo aulas, fazemos diversas preparações com as massas de brownie, e para cada finalização é importante se atentar qual forma está sendo usada.**

**Por exemplo, o tabuleiro será diferente para fazer uma pizza brownie (que é mais baixa) de um bolo brownie que será mais alto.**

**Todas as massas de brownie tem praticamente o mesmo peso: 1000g. Somente o Brownie Massucar (que leva 6 ovos) que tem 1300g de massa.**







# Qual tabuleiro devo usar?

**Segue abaixo as sugestões de alguns tabuleiros mais utilizados:**

| FINALIDADE | TAMANHO DA FORMA (1000g) | TAMANHO DA FORMA (1300g) |
|---|---|---|
| Brownie recheado 4x4, 5x5, 6x6 (cortar o brownie no meio para rechear) | 20x30cm | 25x25cm |
| Brownie recheado 4x4, 5x5, 6x6 (2 partes de brownie para rechear) | 30x30cm | 30x40cm |
| Escondidinho de Brownie 7x7 cm (embalagem G650) | 30x30cm | 30x40cm |
| Petit Brownie (3x3 cm) | 20x30cm | 25x25cm |
| Brownie Festa (sanduba) | Redonda - 30cm | Redonda - 35cm |
| Pizza Brownie baixa | Redonda - 30cm | Redonda - 35cm |
| Pizza Brownie alta (embalagem G630) | Redonda - 26cm | Redonda - 30cm |
| Bolo brownie (acetato) | 3 formas de 15cm | 3 formas de 18cm |
| Naked brownie | 3 formas de 18cm | 3 formas de 20cm |
| Piscininha de brownie (média de formas, já que você consegue fazer mais alta ou mais baixa a piscininha) | 1 formas de 26cm<br>2 formas de 15cm<br>6 formas de 8cm | 1 formas de 28cm<br>2 formas de 18cm<br>7 formas de 8cm |

**LEMBRE-SE: Você pode usar outros tamanhos de forma. Quanto menor a forma mais alto será seu brownie.**

**Só se atente para não deixar o brownie muito alto, sempre recomendo altura máxima de 4 a 5cm.**

# Dicas para cortar o Brownie

**Após assar o brownie, deixe ele descansando pelo menos 40 min antes de desenformar. Após desenformar, escolha a forma que deixará o brownie armazenado (temperatura ambiente, geladeira, ou ira congelar)**

**Para cortar o brownie é melhor deixar ele descansar 24 horas. Após esse descanso ele ficará bem mais firme pra cortar e dessa forma não irá quebrar com tanta facilidade.**

**O utensílio mais recomendado para cortar o brownie é de plástico. Você pode usar uma espátula ou cortadores em diversos formatos de plástico para cortar o brownie de acordo com a finalização que fará com seu brownie.**

**Caso utilize faca, ou cortadores de metal, sempre passar algo para untar esses utensílios, como manteiga ou desmoldante. Lembrar de ir aplicando de tempo em tempo para que não grude nada no brownie.**

**Caso não tenha cortadores com o tamanho do corte desejado do brownie, utilize régua para marcar os tamanhos que você ira cortar o brownie, para que fiquem padronizados. Depois só passar a espátula de plástico.**





# Como untar o tabuleiro

Você pode untar o tabuleiro com desmoldante caseiro, desmoldante comprado em lojas de confeitaria, papel manteiga, papel alumínio ou da forma mais normal passando manteiga ou margarina e depois farinha de trigo.

A forma mais prática é o desmoldante comprado pronto, porém precisa tomar cuidado, pois nem todos funcionam. Eu uso muito da marca CARLEX.

As formas de fundo falso podem ajudar muito no momento de desenformar o brownie, porém precisamos tomar cuidado, pois a maioria não é nivelada e acaba vazando o brownie no fundo. Portanto, se você estiver usando a forma de fundo falso (eu também utilizo), forre a forma com o papel alumínio no fundo, e depois unte com o desmoldante para que ele desenforme mais fácil ainda.



# Utensílios recomendados



BATEDEIRA



ESPÁTULA DE SILICONE




PAPEL MANTEIGA



ESPÁTULA DE PLÁSTICO



BOWL



PENEIRA




PAPEL ALUMÍNIO



FOUET



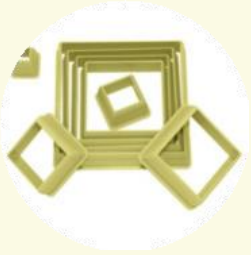
BALANÇA



FILME PVC



RÉGUA



CORTADOR DE PLÁSTICO

SUBSTITUINDO

# Açúcar refinado pelo açúcar demerara

Em todas as receitas pode ser feita a substituição do açúcar refinado pelo açúcar mascavo ou demerara.

Elas trazem mais sabor ao brownie.
Mas é completamente opcional, já que também é um ingrediente muitas vezes mais caro que o açúcar normal.

A substituição será de 30%. Ou seja, se na receita pede 330g de açúcar refinado, então a conta será:

330g x 0,3 = 99g de açúcar demerara ou mascavo
330g - 99g = 231g de açúcar refinado

# Manteiga x Margarina

A manteiga do brownie pode ser substituída pela margarina (pela mesma quantidade).
Porém, precisa ser a margarina 80% lipídios.

O brownie com margarina fica bem molhadinho, porém ele fica ressecado mais rápido do que com a manteiga.
O teste foi feito com a Qualy.

A vantagem que ele fica mais em conta para vender, já que se leva uma quantidade considerável na receita.

E não fica com gosto de margarina. Porém a escolha de uma margarina 80% lipídeos é FUNDAMENTAL!

Tanto a manteiga quanto a margarina podem ser com ou sem sal. Só sugiro que se for usar SEM SAL, acrescente uma pitada de sal no brownie.

# Chocolate x Cobertura Fracionada

**Nos testes que fiz com cobertura fracionada não tive sucesso em relação ao sabor e cremosidade do brownie.**

**Portanto, as receitas são todas com chocolate. Caso você queira testar com cobertura, faça um teste com uma cobertura de melhor qualidade: SICAO LINHA MAIS, HERSHEYS ETC...**

**E use sempre o meio amargo no lugar do ao leite e blend.**




CHOCOLATE




COBERTURA

# Brownie de Chocolate



**~~Rendimento 1000g~~**

**04 ovos**

**330g de açúcar refinado**

**130g de farinha de trigo**

**130g de chocolate meio amargo**

**140g de manteiga com sal ou margarina**

**90g de chocolate em pó 50% cacau ou 70g de cacau 100%**

**~~Modo de Preparo~~**

**Todos os ingredientes precisam estar em temperatura ambiente!**

**1)Coloque na batedeira os ovos e o açúcar e bata (velocidade média) por 5 minutos, até dobrar o volume e ficar uma mistura bem esbranquiçada e cremosa.**

**2)Depois derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos. Aproveite a temperatura do chocolate e acrescente a manteiga ou margarina (em temperatura ambiente) para que ela derreta no calor do chocolate. Caso necessário leve ao microondas por mais 10 segundos.**

**Essa mistura não pode ficar liquida e sim densa, ela não pode estar quente para adicionar na batedeira.**

**3) Adicione o chocolate e manteiga/margarina no bowl da batedeira juntando com os ovos e açúcar que já tinham sido batidos. E bata rapidamente somente para misturar.**

**4)Acrescente o chocolate em pó e mexa com a espátula e depois a farinha de trigo (precisa estar peneirada) e misture também com a espátula. Ligue e batedeira e bata até misturar (só bata essa etapa na batedeira se a sua for a planetária, algumas batedeiras de mão não aguentam essa etapa).**

**5)Agora só escolher a forma untada que deseja para assar seu brownie. Lembrando que não pré-aquecemos o forno, porém, se seu forno for muito lento, sugiro pré-aquecer por no máximo 7 minutos.**

**6)Após 15 minutos, retire o tabuleiro e bata em uma superfície plana. Retorne para o forno e faça o mesmo quando completar 20 min de forno.**

**Acompanhe seu brownie após os 20 min, ele começara a criar a casquinha. Espete na lateral do brownie, se sair conforme já explicado aqui, o palito sujinho com a massa, está no ponto.**

# Brownie de Chocolate 2.0



## Rendimento 1300g

06 ovos

400g de açúcar refinado

230g de chocolate amargo ou blend

130g de farinha de trigo

110g de chocolate em pó 50% cacau

230g de manteiga com sal ou margarina 80% lipídios

## Modo de Preparo

Todos os ingredientes precisam estar em temperatura ambiente!

1)Coloque na batedeira os ovos e o açúcar e bata (velocidade média) por 5 minutos, até dobrar o volume e ficar uma mistura bem esbranquiçada e cremosa.

2)Depois derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos. Aproveite a temperatura do chocolate e acrescente a manteiga ou margarina (em temperatura ambiente) para que ela derreta no calor do chocolate.

Caso necessário leve ao microondas por mais 10 segundos. Essa mistura não pode ficar liquida e sim densa, ela não pode estar quente para adicionar na batedeira.

3) Adicione o chocolate e manteiga/margarina no bowl da batedeira juntando com os ovos e açúcar que já tinham sido batidos. E bata rapidamente somente para misturar.

4)Acrescente o chocolate em pó e mexa com a espátula e depois a farinha de trigo (precisa estar peneirada) e misture também com a espátula. Ligue e batedeira e bata até misturar (só bata essa etapa na batedeira se a sua for a planetária, algumas batedeiras de mão não aguentam essa etapa).

5)Agora só escolher a forma untada que deseja para assar seu brownie. Lembrando que não pré-aquecemos o forno, porém, se seu forno for muito lento, sugiro pré-aquecer por no máximo 7 minutos.

6)Após 15 minutos, retire o tabuleiro e bata em uma superfície plana. Retorne para o forno e faça o mesmo quando completar 20 min de forno. Acompanhe seu brownie após os 20 min, ele começara a criar a casquinha. Espete na lateral do brownie, se sair conforme já explicado aqui, o palito sujinho com a massa, está no ponto.

# Brownie Blondie



## Rendimento 1000g

04 ovos

300g de açúcar refinado

150g de manteiga ou margarina

220g de chocolate branco

140g de farinha de trigo

## ~~Modo de Preparo~~

Todos os ingredientes precisam estar em temperatura ambiente!

1)Coloque na batedeira os ovos e o açúcar e bata (velocidade média) por 5 minutos, até dobrar o volume e ficar uma mistura bem esbranquiçada e cremosa.

2)Depois derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos. Aproveite a temperatura do chocolate e acrescente a manteiga ou margarina (em temperatura ambiente) para que ela derreta no calor do chocolate. Caso necessário leve ao microondas por mais 10 segundos.

**Essa mistura não pode ficar liquida e sim densa, ela não pode estar quente para adicionar na batedeira.**

**3) Adicione o chocolate e manteiga/margarina no bowl da batedeira juntando com os ovos e açúcar que já tinham sido batidos. E bata rapidamente somente para misturar.**

**4)Acrescente a farinha de trigo (precisa estar peneirada) e misture também com a espátula. Ligue e batedeira e bata até misturar (só bata essa etapa na batedeira se a sua for a planetária, algumas batedeiras de mão não aguentam essa etapa).**

**5)Agora só escolher a forma untada que deseja para assar seu brownie. Lembrando que não pré-aquecemos o forno, porém, se seu forno for muito lento, sugiro pré-aquecer por no máximo 7 minutos.**

**6)Após 15 minutos, retire o tabuleiro e bata em uma superfície plana. Retorne para o forno e faça o mesmo quando completar 20 min de forno. Acompanhe seu brownie após os 20 min, ele começara a criar a casquinha.**

**Espete na lateral do brownie, se sair conforme já explicado aqui, o palito sujinho com a massa, está no ponto.**



# Brownie Red Velvet

## ~~Rendimento 1000g~~

04 ovos

300g de açúcar refinado

150g de manteiga ou margarina

220g de chocolate branco

160g de farinha de trigo

30g de cacau 100%

4g de corante vermelho

## ~~Modo de Preparo~~

Todos os ingredientes precisam estar em temperatura ambiente!

1) Coloque na batedeira os ovos e o açúcar e bata (velocidade média) por 5 minutos, até dobrar o volume e ficar uma mistura bem esbranquiçada e cremosa.

2)Depois derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos. Aproveite a temperatura do chocolate e acrescente a manteiga ou margarina (em temperatura ambiente) para que ela derreta no calor do chocolate. Caso necessário leve ao microondas por mais 10 segundos. Essa mistura não pode ficar liquida e sim densa, ela não pode estar quente para adicionar na batedeira.

3) Adicione o chocolate e manteiga/margarina no bowl da batedeira juntando com os ovos e açúcar que já tinham sido batidos. Acrescente também o corante vermelho. E bata rapidamente somente para misturar.

4)Acrescente o cacau e farinha de trigo (precisa estar peneirada) e misture também com a espátula. Ligue e batedeira e bata até misturar (só bata essa etapa na batedeira se a sua for a planetária, algumas batedeiras de mão não aguentam essa etapa).

5)Agora só escolher a forma untada que deseja para assar seu brownie. Lembrando que não pré-aquecemos o forno, porém, se seu forno for muito lento, sugiro pré-aquecer por no máximo 7 minutos.

6)Após 15 minutos, retire o tabuleiro e bata em uma superfície plana. Retorne para o forno e faça o mesmo quando completar 20 min de forno. Acompanhe seu brownie após os 20 min, ele começara a criar a casquinha.

Espete na lateral do brownie, se sair conforme já explicado aqui, o palito sujinho com a massa, está no ponto.

# Brownie de Nesquik




## ~~Rendimento 1000g~~

04 ovos

330g de açúcar refinado

220g de manteiga ou margarina

280g de nesquik

250g de farinha de trigo

## ~~Modo de Preparo~~

Todos os ingredientes precisam estar em temperatura ambiente!

1) Coloque na batedeira os ovos e o açúcar e bata (velocidade média) por 5 minutos, até dobrar o volume e ficar uma mistura bem esbranquiçada e cremosa.

2)Depois acrescente a manteiga ou margarina em ponto de pomada (caso necessário leve ao microondas por 10 segundos). Ela não pode ficar liquida e sim densa, ela não pode estar quente para adicionar na batedeira.

**3) Adicione a manteiga/margarina no bowl da batedeira juntando com os ovos e açúcar que já tinham sido batidos e bata rapidamente somente para misturar.**

**4)Acrescente o nesquik e a farinha de trigo (precisa estar peneirada) e misture com a espátula. Ligue e batedeira e bata até misturar (só bata essa etapa na batedeira se a sua for a planetária, algumas batedeiras de mão não aguentam essa etapa).**

**5)Agora só escolher a forma untada que deseja para assar seu brownie. Lembrando que não pré-aquecemos o forno, porém, se seu forno for muito lento, sugiro pré-aquecer por no máximo 7 minutos.**

**6)Após 15 minutos, retire o tabuleiro e bata em uma superfície plana. Retorne para o forno e faça o mesmo quando completar 20 min de forno. Acompanhe seu brownie após os 20 min, ele começara a criar a casquinha. Espete na lateral do brownie, se sair conforme já explicado aqui, o palito sujinho com a massa, está no ponto.**



# Brownie de Nescau



~~Rendimento 1000g~~

04 ovos

360g de açúcar refinado

150g de manteiga ou margarina

140g de nescau

160g de farinha de trigo

60g de chocolate em pó 50% cacau

~~Modo de Preparo~~

Todos os ingredientes precisam estar em temperatura ambiente!

1) Coloque na batedeira os ovos e o açúcar e bata (velocidade média) por 5 minutos, até dobrar o volume e ficar uma mistura bem esbranquiçada e cremosa.

2)Depois acrescente a manteiga ou margarina em ponto de pomada (caso necessário leve ao microondas por 10 segundos). Ela não pode ficar liquida e sim densa, ela não pode estar quente para adicionar na batedeira.

**3) Adicione a manteiga/margarina no bowl da batedeira juntando com os ovos e açúcar que já tinham sido batidos e bata rapidamente somente para misturar.**

**4)Acrescente o nescau, o chocolate em pó e a farinha de trigo (precisa estar peneirada) e misture com a espátula. Ligue e batedeira e bata até misturar (só bata essa etapa na batedeira se a sua for a planetária, algumas batedeiras de mão não aguentam essa etapa).**

**5)Agora só escolher a forma untada que deseja para assar seu brownie. Lembrando que não pré-aquecemos o forno, porém, se seu forno for muito lento, sugiro pré-aquecer por no máximo 7 minutos.**

**6)Após 15 minutos, retire o tabuleiro e bata em uma superfície plana. Retorne para o forno e faça o mesmo quando completar 20 min de forno. Acompanhe seu brownie após os 20 min, ele começara a criar a casquinha. Espete na lateral do brownie, se sair conforme já explicado aqui, o palito sujinho com a massa, está no ponto.**



# Brownie de Pistache



**~~Rendimento 1000g~~**

**04 ovos**

**300g de açúcar refinado**

**130g de manteiga ou margarina**

**220g de chocolate branco**

**160g de farinha de trigo**

**70g de pasta de pistache**

**50g de farinha de pistache (opcional)**

**~~Modo de Preparo~~**

**1)Coloque na batedeira os ovos e o açúcar e bata (velocidade média) por 5 minutos, até dobrar o volume e ficar uma mistura bem esbranquiçada e cremosa.**

**2)Depois derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos. Aproveite a temperatura do chocolate e acrescente a manteiga ou margarina (em temperatura ambiente) para que ela derreta no calor do chocolate. Caso necessário leve ao microondas por mais 10 segundos. Essa mistura não pode ficar liquida e sim densa, ela não pode estar quente para adicionar na batedeira.**

**3) Adicione o chocolate e manteiga/margarina e a pasta saborizante de pistache no bowl da batedeira juntando com os ovos e açúcar que já tinham sido batidos. E bata rapidamente somente para misturar.**

**4)Acrescente o pistache triturado e a farinha de trigo (precisa estar peneirada) e misture também com a espátula. Ligue e batedeira e bata até misturar (só bata essa etapa na batedeira se a sua for a planetária, algumas batedeiras de mão não aguentam essa etapa).**

**5)Agora só escolher a forma untada que deseja para assar seu brownie. Lembrando que não pré-aquecemos o forno, porém, se seu forno for muito lento, sugiro pré-aquecer por no máximo 7 minutos.**

**6)Após 15 minutos, retire o tabuleiro e bata em uma superfície plana. Retorne para o forno e faça o mesmo quando completar 20 min de forno. Acompanhe seu brownie após os 20 min, ele começara a criar a casquinha. Espete na lateral do brownie, se sair conforme já explicado aqui, o palito sujinho com a massa, está no ponto.**

# Brownie de Maracujá



## ~~Rendimento 1000g~~

04 ovos

300g de açúcar refinado

160g de manteiga ou margarina

220g de chocolate branco

140g de farinha de trigo

100g de polpa de maracujá batida

## ~~Modo de Preparo~~

Todos os ingredientes precisam estar em temperatura ambiente!

1)Faça a redução do maracujá: Leve a polpa do maracujá já batida com os caroços para a panela em fogo médio, deixe a polpa reduzir pela metade. Reserve.

2)Coloque na batedeira os ovos e o açúcar e bata (velocidade média) por 5 minutos, até dobrar o volume e ficar uma mistura bem esbranquiçada e cremosa.

3)Depois derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos. Aproveite a temperatura do chocolate e acrescente a manteiga ou margarina (em temperatura ambiente) para que ela derreta no calor do chocolate. Caso necessário leve ao microondas por mais 10 segundos. Essa mistura não pode ficar liquida e sim densa, ela não pode estar quente para adicionar na batedeira.

4) Adicione o chocolate e a manteiga/margarina no bowl da batedeira juntando com os ovos e açúcar que já tinham sido batidos. E bata rapidamente somente para misturar.

5)Acrescente a redução do maracujá e bata até misturar. Logo após acrescente a farinha de trigo (precisa estar peneirada) e misture com a espátula. Ligue a batedeira e bata até misturar (só bata essa etapa na batedeira se a sua for a planetária, algumas batedeiras de mão não aguentam essa etapa).

6)Agora só escolher a forma untada que deseja para assar seu brownie. Lembrando que não pré-aquecemos o forno, porém, se seu forno for muito lento, sugiro pré-aquecer por no máximo 7 minutos.

OPCIONAL: Você pode fazer uma redução de maracujá com açúcar para colocar no brownie. 50 ml de polpa de maracujá (com caroço inteiro mesmo) e 30g de açúcar. Leve ao fogo médio e mexa até dissolver toda açucar e ficar como se fosse uma geléia. Espere esfriar e coloque sobre o brownie com cuidado antes de levar ao forno. Foto abaixo de como ficará o brownie.

7)Após 15 minutos, retire o tabuleiro e bata em uma superfície plana. Retorne para o forno e faça o mesmo quando completar 20 min de forno. Acompanhe seu brownie após os 20 min, ele começara a criar a casquinha. Espete na lateral do brownie, se sair conforme já explicado aqui, o palito sujinho com a massa, está no ponto.