



Brownie de Chocolate



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Seleccionar



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



60ml de Azeite Gallo com Aroma de Trufa

- 120gr Pepitas de chocolate
- 135gr de Açúcar
- 2 Ovos
- 50gr de Cacau
- 75gr de Farinha
- 1 colher de chá de Café em Pó
- Q.b de Fermento
- Q.b de Pitada de Sal
- 50ml de Doce de Leite
- Q.b de Flor de Sal

Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma de 20x20 com azeite e em seguida forre com papel vegetal. Reserve.

2

Derreta as pepitas de chocolate no microondas até ficar brilhante e suave.

3

Junte Gallo com Aroma de Trufa e o açúcar até que este último derreta.

4

Adicione os ovos e continue a misturar.

5

Noutra taça misture o cacau, com a farinha, o café, o fermento e o sal. Em seguida junte à taça dos molhados.

6

Envolva cuidadosamente.

7

Deite metade da mistura na forma, em seguida regue com metade do doce de leite e polvilhe com um pouco de flor de sal.

8

Cubra com a restante massa.

9

Leve ao forno por cerca de 30 minutos ou até que as pontas do brownie estejam crocantes e o meio ainda molengo.

10

Retire do forno e finalize com mais um pouco de doce de leite e flor de sal.

11

Leve ao frio por uma hora e corte em seguida.

Produtos utilizados



Trufa

Outros Produtos

Veja também

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Fácil](#)

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Médio](#)

Tarte de limão

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Médio](#)

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

[Doces e Sobremesas](#) [Médio](#) [Fácil](#)

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Fácil](#)

Panna cotta de basílico com manga



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide