

# BROWNIE CHOCOLATA BRANCO C/NOZES



## CONFEÇÃO

1. Em primeiro ligue o forno a 175 graus. Coloque dentro da taça a lamina de amassar e deite margarina cortada aos bocadinhos e polha na V4, Temp 85, 1.30 minuto. Junte o açúcar o ovo e a exência de baunilha 1 minuto na V5. Deite a farinha peneirada e o fermento 40seg V8 deseguida deite as nozes picadas com o chocolate branco até envolver 30seg V4. Forre um tabuleiro rentangular peq. com papel vegetal e unte com margarina deite o Brownie se gostar deite mais nozes picadas por cima e leve a cozer entre 15 a 18 minutos ,dependendo de como cada um gosta mais eu prefiro os 15 minutos. Bom Apetite.

## INGREDIENTES

- 100G MARGARINA
- 100G ACÚCAR MORENO
- 1 OVO GRANDE
- 1 COLHER SOPA EXÊNIA  
BAUNILHA
- 100G FARINHA
- 1 COLHER SOPA RASA  
FERMENTO ROYAL
- 1 1/2 CHAVENA DE NOZES  
PICADAS
- 100G CHOCOLATE CULINARIA  
BRANCO PARTIDO AOS  
BOCADINHOS
- NOZES QB PARA DECORAR POR  
CIMA