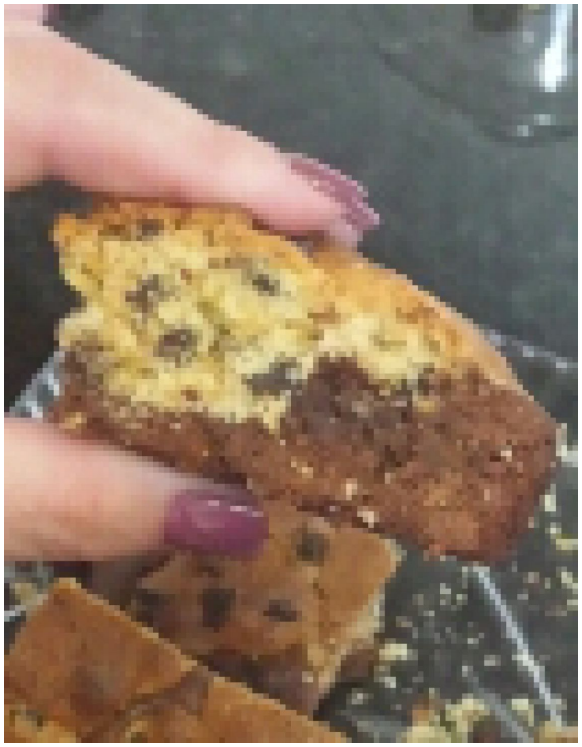
Sobremesas

BROOKIE

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
4-6 Doses



INGREDIENTES

- BROWNIE:
- 65 GR DE MANTEIGA
- 150 GR DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA
- 2 OVOS
- 120 GR DE AÇÚCAR
- 90 GR DE FARINHA
- 1 PITADA DE SAL
- COOKIE:
- 100 GR DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 30 GR DE AÇÚCAR + 90 GR DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 1 PITADA DE SAL
- 1 OVO
- 180 GR DE FARINHA
- 1 C.C DE FERMENTO QUÍMICO
- 120 GR DE PEPITAS DE CHOCOLATE

CONFEÇÃO

1. Brownie:
2. Na cuba, com a lâmina para amassar / triturar, colocar a manteiga e o chocolate. Programar na velocidade 3, a 45°C, durante 7 minutos. Acrescentar os ovos, o açúcar, a farinha e a pitada de sal. Misturar na velocidade 5 durante 1 minuto 30. Deitar a massa numa forma quadrada, de 20 × 20 cm, untada e enfarinhada. Reservar.
3. Lavar a taça.
4. Préaquecer o forno a 180 ° C.
5. Cookie:
6. Na cuba, com a lâmina para amassar / triturar, colocar a manteiga amolecida, os açúcares e a pitada de sal. Amassar na velocidade 5 durante 1 minuto. Acrescentar o ovo, a farinha e o fermento. Bater na mesma velocidade 1 minuto 30. No final, retirar o acessório da cuba. Juntar as pepitas de chocolate e misturar com a espátula. Colocar, com a ajuda de uma colher, esta massa por cima do brownie. Esta massa é mais pesada, por isso, deve ser colocada em cima da outra massa sem ser espalhada para não se misturar. Colocar colheradas da massa e esta, ao cozer, espalha-se sozinha.
7. Colocar no forno cerca de 30 a 40 minutos, consoante o forno.
8. Deixar arrefecer em cima e desenformar.