Sobremesas

BROWNIES DE CHOCOLATE E AMENDOIM

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
12-16 Doses

INGREDIENTES

- 250GR DE MANTEIGA
- 250GR DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 175GR DE CHOCOLATE 70% CACAU
- 4 OVOS
- 100GR DE FARINHA T55
- 2 C. CHÁ DE FERMENTO
- 100GR DE AMENDOINS DESCASCADOS
- 100GR DE PEPITAS DE CHOCOLATE

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina de amassar triturar picar os amendoins vel12/5seg. Reservar.
2. Colocar os ovos e o açúcar com o acessório batedor e sem a tampa de vapor - vel7/7min. Entretanto derreter no micro-ondas ou em banho-maria o chocolate com a manteiga.
3. Adicionar o chocolate e a manteiga derretidos - vel7/1min.
4. Retirar o acessório, adicionar a farinha e o fermento peneirados e envolver com a espátula.
5. Adicionar os amendoins e as pepitas de chocolate e envolver.
6. Verter para uma forma rectangular untada e forrada com papel vegetal e levar a forno pré-aquecido a 160C por 25 a 30 minutos.
7. Retirar do forno e deixar repousar 2 horas antes de desenformar e cortar.

11. Receita adaptada de chef Henrique Sá Pessoa