Sobremesas

BROWNIE DE CHOCOLATE COM AMÊNDOAS - MINI TAÇA

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
1-6 Doses

INGREDIENTES

- 200 G CHOCOLATE DE CULINÁRIA
- 200 G DE QUEIJO QUARK
- 160 G AÇÚCAR
- 80 G FARINHA
- 4 OVOS
- 1 C. DE CHÁ DE FERMENTO ROYAL
- 100 G AMÊNDOAS

CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180°
2. Inserir a mini taça na taça grande com a lâmina.
3. Colocar as amêndoas. Programar pulse por 10 segundos. Reservar.
4. Colocar o chocolate partido aos pedaços. Programar Pulse por 30 segundos.
5. Introduzir 0, 7 litros de água na taça da CC para derreter o chocolate em "banho maria". Programar velocidade 4, 80° por 3 minutos.
6. Adicionar a farinha, os ovos, o açúcar e o fermento. Programar Massas p3. Adicionar o queijo quark e as amêndoas reservadas. Programar velocidade 3, por 3 minutos.
7. Revista um tabuleiro quadrado com papel vegetal ou untar com manteiga e polvilhar com farinha. Deite a massa no tabuleiro e leve ao forno. Deixe cozer durante cerca de 20-30 minutos.