Sobremesas

VEGGIE BROWNIE

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
6-8 Doses

INGREDIENTES

- 200 GR CHOCOLATE PRETO
- 250 GR DE COURGETTE
- 3 OVOS
- 60 GR AÇÚCAR MASCAVADO
- 50 GR FARINHA MAIZENA
- 1 PITADA DE SAL
- 6 NOZES

CONFEÇÃO

1. Começar por partir o chocolate em pedaços pequenos e derreter em banho maria (eu derreti no microondas no programa de descongelação) e reservar.

2. Colocar o acessório amassar/triturar na taça, a courgette partida em pedaços (só tirei as pontas) e carregar no Turbo 3 vezes. Abrir a taça e com uma espátula empurrar a courgette para baixo. Fechar e carregar no Turbo mais 3 vezes. Retirar, reservar e lavar a taça.

3. Ligar o forno a 180°. Forrar uma forma com óleo em spray, colocar uma folha de papel vegetal, voltar a colocar spray e reservar.

4. Colocar o acessório batedor na taça e bater as claras em castelo na V. 7, 3 min. Retirar as claras e reservar.

5. Lavar novamente a taça e com o mesmo acessório bater as gemas e o açúcar na V. 7, 5 min.

6. Juntar a farinha, o sal e bater na V. 6, 2 min. Adicionar a courgette ralada e bater mais 2 min. De seguida adicionar o chocolate derretido e bater mais 2 min.

7. Por fim com uma vara de arames ou com a espátula envolver delicadamente as claras em castelo na massa (aqui tiro o acessório e misturo manualmente na taça).

8. Deitar a massa na forma, deitar às nozes, partida em pedacinhos pequenos por cima da massa e levar ao forno 30 min.

9. Sugestão: colocar um pedaço de brownie num prato e amornar 20 segs no microondas e acompanhar com uma bola de gelado.