

BROWNIES COM NOZES



Culinária dia a dia ❤️

INGREDIENTES

- 200G DE CHOCOLATE NEGRO
- 200G DE MANTEIGA
- 160G AÇÚCAR
- 80G DE FARINHA
- 4 OVOS
- 1 C.CHÁ DE FERMENTO
- 100G DE NOZES
- DESMOLDANTE Q.B DA SODIFER
- AÇÚCAR EM PÓ Q.B

CONFEÇÃO

1. Comece por colocar a manteiga aos cubos e o chocolate também em pedaços na taça com a lamina de amassar / triturar. Ligue na velocidade 3 a 45° durante 10 minutos.

2. Raspa as laterais da taça e junte o açúcar, a farinha , os ovos ,o fermento e as nozes , selecione o programa massa P3

3. Polverizar um tabuleiro com o Desmoldante e deite a massa levando ao forno pré-aquecido a 180º por cerca de 20 a 30 minutos.

4. Após a cozedura ,deixe arrefecer ,desenforme e corte em pedaços polvilhando com açúcar em pó

6. Receita do livro 1 milhão de menus da Cuisine Companion
