

O MUNDO DOS BROWNIES

BROWNIE E SUAS VARIAÇÕES. UM PRODUTO CORINGA NA CONFEITARIA

Oficineiro(s): Gisele Maria da Silva Gonçalves

Coordenação: Prof. Odoaldo Ivo Rochefort Neto – IFRS - Campus Porto Alegre

E-mail: odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br

BROWNIE

INGREDIENTES:

4 ovos

250 g chocolate ao leite

170 g manteiga sem sal

300 g de açúcar refinado

40 g de chocolate em pó 50 %

100 g de farinha de trigo tipo 1

MODO DE FAZER:

Pré-aqueça o forno a 170 °C.

Unte uma forma retangular pincelando com um pouco de manteiga e polvilhe com chocolate em pó. Reserve.

Derreta o chocolate ao leite com a manteiga no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, até ficar homogêneo. Reserve

Bata os ovos com o açúcar até formar um creme clarinho, com o auxílio de um *fouet*.

Misture bem o chocolate derretido até incorporar o creme de ovos.

Sobre esse creme acrescente o chocolate em pó e a farinha de trigo. Misture bem até ficar uma massa homogênea.





Coloque na forma e leve ao forno pré-aquecido a 170 °C, por aproximadamente 25 a 35 min. O final do assamento é indicado quando o palito sair com algumas migalhas da massa.

NOTA: O importante é que o palito não saia seco, como um bolo, por que aí significa que passou do ponto. Mas, se ele sair muito molhado, ainda precisa mais tempo de forno.

SUGESTÕES DE MISTURAS:

Essas misturas podem ser feitas antes de ir ao forno: nozes picadas, castanhas picadas, MMs, granola, dentre outros.

AGRADECIMENTOS:

Um agradecimento muito especial aos nossos apoiadores que entendem que a qualificação profissional com um ensino público, gratuito e de qualidade é a chave para o progresso do Brasil e nos ajudaram com os insumos e equipamentos para a execução das oficinas na Arena do IFRS. Agradecemos a equipe de servidores do IFRS e os alunos do Curso Técnico em Panificação pelo apoio na execução desta atividade de extensão.

