



Cris Leite
Chef de cozinha, graduada em gastronomia pelo curso superior Internacional em Gastronomia da Universidade Estácio de Sá, consultora gastronômica do Hotel Le Canton, professora do SENAC Rio, da Escola de Gastronomia Mise en Place. www.chefcrisleite.com.br

BROWNIE



Ingredientes

Chocolate meio amargo picado - 400g
Açúcar refinado - 200g
Ovos - 3 unidades
Manteiga sem sal - 120g
Farinha de trigo - 280g
Chocolate em pó - 80g
Fermento em pó - 15g
Nozes picadas - 350g
Sal refinado - 5g
Licor de cacau - 80ml

Modo de Preparo:

Dissolver o chocolate na manteiga aquecida 45°C. Reservar. Triturar as nozes em pedaços grandes. Bater os ovos com o açúcar na batedeira até obter um creme bem fofo. Juntar o chocolate derretido, o chocolate em pó, a farinha, o sal, o fermento, e por último, o licor. Fora da batedeira misture as nozes, separe 50g para decoração. Num tabuleiro untado, enfarinhado e polvilhado com chocolate em pó, coloque a massa de brownie. Levar ao forno a 220° por 30 minutos. Esperar esfriar para cortar. Decore com o restante das nozes.

Rendimento: 12 pessoas

Tempo de preparo: 1h