

FICHA TÉCNICA



Nome do prato:	Brownie de chocolate
Categoria:	Sobremesa
Porções:	8 pax
Responsável:	Joana Freitas 12º L
Data de criação	04 de junho de 2020
Escola	Secundária de Estarreja

Ingredientes	Quantidades
Chocolate negro	200gr
Cacau em pó	100gr
Manteiga	2 colheres de sopa
Ovos	4 unid
Açúcar	270gr
Farinha Trigo T55 s/fermento	200gr
Sal	QB

Memória Descritiva

Fazer a mise en place. Numa tigela misturar os ovos e o açúcar até a mistura ficar homogénea. Derreter o chocolate com a manteiga. Misturar o chocolate derretido com o preparado anterior. Juntar o cacau, a farinha peneirada e envolver o conjunto. Untar um tabuleiro com manteiga e polvilhá-lo com cacau em pó. Cozer a 180°C. Empratar com gelado e frutos vermelhos. Bom apetite.