

Brownies com caramelo e chocolate com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,340 kg
Óleo vegetal	0,220 kg
Mel	0,150 kg
Total	1,460 kg

BUTTERKAMELL	q.b.
SCHOKOLADINO	q.b.
CHOCOLINOS DE CORES	q.b.
PÉROLAS COM CORES	q.b.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, verter linhas de BUTTERKAMELL por cima deixando uns 2 cm de espaço entre elas.
- Encher os espaços com SCHOKOLADINO e decorar a gosto com CHOCOLINOS DE CORES e PÉROLAS COM CORES.

