

Brownies com mini pretzels

com MELLA CHOCO MUFFIN e BUTTERKARAMELL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,340 kg
Óleo vegetal	0,220 kg
Mel	0,150 kg
<u>Nozes em pedaços</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	1,560 kg

Mini pretzels salgados torrados 0,100 kg

Caramelo salgado

BUTTERKARAMELL	0,500 kg
Sal	0,005 kg
Total	0,505 kg

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto as nozes) na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos. No último minuto de batido, acrescentar as nozes e misturar.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm e decorar com os mini pretzels salgados torrados.
- Cozer a 180 °C durante 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, raiar a superfície do brownie com o caramelo salgado.

