

Brownies de cheesecake e hortelã com MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA KÄSE ROYAL e 33 DREIDOPPEL

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
Total	1,460 kg

Creme de queijo e hortelã

Queijo fresco	0,500 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,125 kg
Ovos	0,125 kg
Açúcar	0,050 kg
PASTA CREME DE HORTELÃ	0,025 kg
Leite, quente	0,375 kg
Total	1,200 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas durante 2 – 3 minutos.

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, estender e alisar o creme de queijo e hortelã.
- Decorar a gosto.

