

## Brownies em branco e rosa com MELLA CHOCO MUFFIN, CHEESECAKE MIX e 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
<b>Total</b>	<b>1,460 kg</b>

### Creme de queijo

CHEESECAKE MIX	0,375 kg
Açúcar	0,025 kg
Água a 45 °C	0,375 kg
Queijo cremoso tipo quark	0,375 kg
Queijo fresco	0,300 kg
<b>Total</b>	<b>1,450 kg</b>

- Misturar CHEESECAKE MIX com água quente e o açúcar. Seguidamente, adicionar o resto de ingredientes e misturar durante 4 minutos a velocidade rápida.

MARMORIA CEREJA AMARENA 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, estender e alisar o creme de queijo por cima.
- Marmorear com MARMORIA CEREJA AMARENA e guardar no frigorífico, no mínimo, 3 horas.

