

BROWNIE

Rendimento: 17 porções de 60 gr

Tempo de Preparo: 25 minutos



#FOODTHINKING

	INGREDIENTE	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
Produtos Unilever	Brownie & Petit Gateau Carte D'Or	kg	0,8
Outros Ingredientes	Leite	kg	0,2
	Manteiga	kg	0,14
	Nozes	kg	0,1

MODO DE PREPARO

1.	Em uma panela ferver o leite e a manteiga.
2.	Em uma cubuca, adicionar o preparo de leite e manteiga com o Brownie & Petit Gateau carte D'or. Misturar até obter uma massa homogênea.
3.	Em uma forma untada e com papel manteiga, despejar a massa do Brownie, mantendo a altura de pelo menos 1 cm.
4.	Em forno pré-aquecido, assar por 15 minutos à 180°C, ou até a massar firmar mas ainda estar macia ao toque.
5.	Retirar do forno e deixar terminar o processo de cocção com o calor residual da massa.
6.	Retirar da forma e porcionar.
7.	Serviço : O Produto pode ser congelado. Para descongelamento utilizar 1 minuto em potência média do microondas. Pode ser assado diretamente em formas de alumínio e enviado ao cliente.
8.	
9.	



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.