

Brownie con frutas y helado de vainilla

Brownie com sorvete de baunilha e frutas



Foto: Tulipán

YODONA.COM

11/07/2015 09:13 horas

Que melhor plano em um dia quente de verão em casa para cozinhar uma deliciosa receita de brownie com frutas frio e gelado.

Uma boa maneira de fazer menor fruta comer um apetitoso e divertido.

Ingredientes

Tulip 250g de margarina

1/2 xícara de leite

375g de açúcar

4 ovos

4 colheres de sopa de cacau

340g de farinha

1 colher de sopa de fermento em pó (10 g)

Preparação

1. Coloque a tulipa, leite, cacau e açúcar na panela e calor até que o açúcar é dissolvido e a mistura torna-se lisa e brilhante.

Além da mistura resultante 2/3 de um copo, e despeje o restante em uma tigela.

2. Misture a farinha com o fermento na tigela e despeje a mistura previamente preparada.

Misture tudo em um liquidificador.

3. Separe as gemas das claras. Adicione os ovos à massa, mexendo.

4. Bata as claras até ficarem firmes com um batedor. Adicionar à massa misturando suavemente com uma colher.

5. Coloque a massa no papel manteiga coberto com mofo longitudinal. Asse por 50 minutos a 180 ° C.

6. Retire o molde do bolo cozido. Quando esfriar um pouco, cubra com o restante da massa de cacau e deixe coagular.

7. Divida uma porção e adicionar pedaços de frutas e uma colher de gelado de baunilha

<http://www.elmundo.es/yodona/2015/07/11/559fadaeca4741080a8b4585.html>

São Paulo, SP, 31 Outubro de 2015

Mkmouse