

Brownie de chocolate ao leite com banana

Rendimento: 20un

Ingredientes:

Brownie de chocolate ao leite com banana

150gr	Manteiga sem sal
80gr	Açúcar refinado
90gr	Açúcar Mascavo
140gr	Ovos
70gr	Farinha de trigo
1 cc	Noz Moscada
1 pt	Sal
120gr	Chocolate ao leite
220gr	Banana maduras

Ganache de Cumaru

2un	Cumaru
200gr	Creme de leite fresco
30gr	Açúcar liquido invertido
35gr	Manteiga sem sal
200gr	Chocolate 70% cacau

Método de preparo:

Brownie de chocolate ao leite com banana

Numa batedeira com a raquete, bata a manteiga com os dois açucares.

Adicione os ovos em temperatura ambiente um a um.

Peneire a farinha de trigo e misture com o sal e a noz moscada. Misture á manteiga.

Por fim, adicione o chocolate ao leite derretido e bata até ficar homogêneo.

Despeje a massa em uma assadeira com papel manteiga e depois espalhe a banana em fatias por cima da massa.

Leve ao forno pré aquecido a 160° por aproximadamente 20/30min.

Ganache de Cumaru

Rale as sementes de cumaru no creme de leite fresco e leve ao fogo alto até que levante fervura.

Remova do fogo, adicione a manteiga derretida e cubra com um filme plástico. Deixe descansar fechado por 10 min.

Aqueça novamente e despeje sobre o chocolate.

Coloque por cima do brownie resfriado e deixe descansar no freezer.