

11) OFICINA DE BROWNIE

Nubia Camilo

A historia do brownie e contada em varias versões, mas, a mais conhecida delas é que esta deliciosa sobremesa foi criada por descuido de um cozinheiro que deixou de adicionar fermento no preparo de um bolo de chocolate. Para não admitir o erro, ele cortou a massa em quadrados pequenos e o serviu, anunciando a todos que havia preparado alguns “brownies” e todos adoraram. A noticia se espalhou e rapidamente sua “invenção” tornou-se popular.

O brownie é uma sobremesa de origem americana, sua textura está entre bolo e uma espécie de cookie. Com o tempo deram ainda um toque mais sofisticado a preparação acrescentando castanhas e pedaços de chocolate à massa. O brownie é servido com sorvete de creme e calda quente de chocolate.

Não importa como surgiu, seja acidental ou propositalmente, o brownie caiu no gosto do público e hoje é uma das sobremesas mais apreciadas em todo o mundo.

RECEITA DE BROWNIE

150gr de chocolate meio amargo
240gr de manteiga com sal
90 gr de cacau em pó ou chocolate em pó
4 ovos
300gr de açúcar refinado
100gr de nozes
120 gr de farinha de trigo

PREPARO:

1. Derreta o chocolate meio amargo e a manteiga.
2. Misture o cacau em pó com o chocolate derretido
3. Bata bem os ovos e o açúcar ate crescerem.
4. Pique o chocolate ao leite e as nozes.
5. Em uma tigela, misture todos os ingredientes, juntando a farinha de trigo peneirada. Passe para um tabuleiro untado com manteiga e forrado com papel vegetal untado.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C, por cerca de 20 minutos.
7. Sirva os pedaços com sorvete de creme e calda quente de chocolate.

INGREDIENTES PARA CALDA DE CHCOLATE

125gr de açúcar cristal
125ml de água
200gr de chocolate meio amargo
25gr de manteiga
Sorvete de Creme.

PREPARO:

1. Coloque o açúcar numa panela pequena junto com a água. Aqueça em fogo baixo mexendo sempre com uma colher ate o açúcar se dissolver completamente.
2. Ferva por um minuto, depois deixe esfriar mais um minuto. Adicione o chocolate e a manteiga e deixe ate que ambos tenham derretido

Mexa ate o molho esteja liso e acetinado, retornando ao fogo baixo se o chocolate não estiver completamente derretido.

BIBLIOGRAFIA

SITES:

www.panenostro.com.br

www.wikipedia.org.br

LIVRO:

Canella-Rawls, Sandra

Pão: arte e ciência/Sandra canella-Rawls.- São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.