



Brownie de chocolate e abacate



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Azeite Extra
Virgem Orgânico

- 100g de farinha de amêndoas
- 40g de cacau
- 1 colher de sopa de bicarbonato de sódio
- Pitada de sal
- 2 ovos
- 50g de mel
- 1 abacate maduro de tamanho médio
- 90g de chocolate amargo 70%

Modo de preparo

1

Comece misturando em uma taça a farinha de amêndoa, o cacau, o sal e o bicarbonato de sódio.

2

Em outro recipiente, misture os ovos com o mel. Após, adicione o Gallo Azeite Extra Virgem Orgânico e o abacate e misture até virar uma maça homogênea

3

Junte o chocolate derretido e misture bem.

4

Misture todos os ingredientes e coloque em uma forma untada com Gallo Azeite Extra Virgem Orgânico e forrada com papel vegetal.

5

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos.

6

Depois de pronto, desenforme o brownie, corte-o em cubos e sirva. Bom apetite!

Produtos utilizados



Orgânico
Azeite Extra Virgem

Veja também

 Doces e Sobremesas  Demorado  Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

Tarte de limão

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

 Doces e Sobremesas  Demorado  Fácil

Panna cotta de basílico com manga



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide