

Fornos  
Multifunções com  
**PlusSteam**

*Com um Plus de Vapor*

#umbolopara

1 de maio  
«Brownies de Chocolate»



### Ingredientes 8 doses

---

- . 200 g de chocolate preto
- . 150 g de manteiga
- . 3 ovos
- . 125 g de farinha
- . 1 colher de chá de fermento
- . 100 g de açúcar mascavado
- . 1 colher de chá de canela
- . 100 g de nozes pecã picadas
- . Frutos vermelhos
- . Chantilly

### Para confeccionar:

---

- . Tempo: 25-30 min
- . Temperatura: 190°C
- . Programa: Turbo Plus + «PlusSteam»
- . Posição do forno: Nível 2

 **AEG**






## Confeção

---

Derreta o chocolate e a manteiga. Adicione os ovos e bata.

Misture a farinha, o fermento, o açúcar e a canela juntamente com as nozes pecã e combine com a mistura de chocolate para fazer uma massa.

Forre um tabuleiro com papel vegetal e verta a massa sobre o papel, distribuindo-a homogeneamente.

Coza os brownies no nível 2 do forno AEG PlusSteam a 190°C durante 25-30 minutos. Deve seleccionar a função «Turbo Plus»  , com a tecla «PlusSteam»  ativa e 200 ml de água na cavidade do forno.

Os brownies estão prontos quando espetar um palito e este sair limpo. Deixe arrefecer.

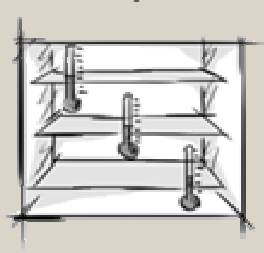
Sirva-os cortados em quadrados, acompanhados de framboesas e natas batidas.

**Segredo do Chefe:** os brownies podem ser dispostos em camadas e cobertos com chantilly e frutos vermelhos, transformando-se num fantástico bolo.

### Utilização da função com vapor «PlusSteam»



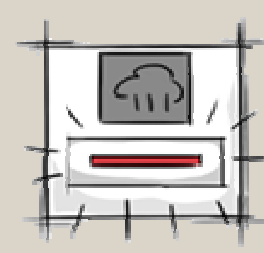
Introduzir a água na cavidade



Selecionar a temperatura



Ativar a funç. Ventilado com Vapor e premir a tecla PlusSteam



Introduzir os brownies no forno

