











Brownie de Chocolate com Pistácios

 TEMPO	 N. PESSOAS	 €/TOTAL	 €/PESSOA
60 MIN	5	5,00€	1,00€

Ingredientes:

 Pistácios Salgados	80g
 Chocolate Preto	200g
 Manteiga MasterChef	150g
 Café Solúvel	60g
 Açúcar Amarelo	150g
 Ovos L MasterChef	3
 Amido Milho	100g
 Fermento em Pó	50g
 Bicarbonato de Sódio	50g
 Framboesas	125g

Preparação:

1. Descasque os pistácios, pique-os grosseiramente com uma faca e reserve.
2. Parta o chocolate em quadradinhos para uma taça, junte a manteiga cortada em pedaços, o café solúvel e o açúcar, e derreta em banho-maria ou no microondas durante 1 minuto na potência máxima.
3. Depois de derretido, misture muito bem o preparado com uma vara de arames. Junte os ovos e volte a mexer até obter um creme homogêneo.
4. Adicione o amido de milho peneirado com o fermento e o bicarbonato e misture delicadamente.
5. Envolve os pistácios, reservados, no preparado e espalhe sobre um tabuleiro de 20x30 cm, previamente untado e forrado com uma tira de papel vegetal. Distribua as framboesas pela massa enterrando-as ligeiramente.
6. Leve ao forno durante cerca de 30 minutos, pré-aquecido a 160° C.
7. Depois de frio, desenforme e corte em quadrados.



Pistácios
Torrado c/Sal
MasterChef
1Kg



Veja aqui
o vídeo
desta receita!