



BROWNIE COM CALDA DE CARAMELO POR CAROLE CREMA

Rendimento: 6 porções
Tempo de preparo: 45 min
Tempo de forno: 25 min
Temperatura do forno: alta (200 °C)
Tempo total: 1 h 10 min
Capacidade da xícara: 200 ml

Ingredientes:

BROWNIE

250 gramas de chocolates meio amargo picado
200 gramas de manteiga sem sal
1 xícara (chá) de açúcar demerara UNIÃO NATURALE (180 g)
 $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de farinha de trigo (82,5 g)
1 pitada de sal
4 ovos (240 g)
Manteiga sem sal para untar
Chocolate em pó para polvilhar

CARAMELO

2 xícaras (chá) de açúcar granulado UNIÃO DOÇÚCAR (380 g)
1 xícara (chá) de água (200 ml)
1 colher (sopa) de manteiga sem sal (20 g)
250 ml de creme de leite fresco

MONTAGEM

amêndoa laminada para decorar
flor-de-sal

Modo de preparo:

BROWNIE

- 1) Preaqueça o forno a 200°C.
- 2) Unte uma assadeira (29x19x4 cm) e polvilhe chocolate em pó. Reserve.
- 3) Em uma tigela em banho-maria, derreta o chocolate com a manteiga.
- 4) Retire do banho-maria, adicione o Açúcar Demerara UNIÃO NATURALE e misture bem. Acrescente a farinha, o sal, os ovos e misture bem.
- 5) Coloque a mistura na forma reservada e asse em forno preaquecido por 20 a 25 minutos. Reserve.

CARAMELO

- 6) Em uma panela, em fogo médio adicione o Açúcar Granulado Doçúcar

UNIÃO e a água.

7) Misture até dissolver o açúcar, pare de mexer e cozinhe até começar a dourar.

8) Adicione a manteiga e desligue o fogo, junte o creme de leite com cuidado e mexa até dissolver bem. Reserve.

MONTAGEM

9) Corte o Brownie com um cortador redondo (aproximadamente 7 cm de diâmetro), distribua em um prato e adicione o caramelo por cima dos pedaços de Brownie.

10) Decore com as amêndoas, polvilhe a flor-de-sal e sirva em seguida.