

Gastronomia Responsável - Brownie de macadâmia

Categories : [Gastronomia Responsável](#)

Autor: Luani Rizzo, Mayara Elias, Eloize Cruz, Célia Menegassi e Marilene Maba

Categoria: Sobremesa

Princípios: Modo de fazer: • Aqueça o forno na temperatura de 180oC. • Coloque a manteiga e chocolate amargo em uma panela e leve ao fogo em banho-maria, mexendo até que a mistura fique homogênea. • Coloque o açúcar, ovos, farinha de trigo, fermento, cacau em pó e a mistura de chocolate que foi ao fogo numa vasilha e misture tudo. • Acrescente as macadâmias picadas e misture suavemente. • Coloque a mistura numa forma retangular forrada com papel-manteiga e leve ao forno por volta de 30-35 minutos – faça o teste do palito. • Deixe esfriar e corte em quadradinhos (deve dar por volta de 20).