

Bolo de Caneca Brownie com Morango e Brigadeiro

1 porção



Fácil de preparar

up to 10 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

1 pacote de Bolo de Caneca Brownie Dr. Oetker
50 ml Leite
50 g Chocolate branco derretido
3 unidades Morangos picados
Morangos para decorar

Cobertura de Chocolate:

1 colher sopa de Chocolate em Pó 70 Cacao Dr. Oetker
1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker
2 colheres chá de Amido de Milho Dr. Oetker
½ xícara chá de Leite
1 colher sopa de Açúcar
1 colher sobremesa de Margarina

Bolo de Caneca Brownie:

Coloque o leite em uma caneca com capacidade para 300ml e que possa ser utilizada no micro-ondas. Adicione o conteúdo da embalagem de brownie de caneca e misture com um garfo, até obter uma massa homogênea. Leve a caneca ao micro-ondas, na potência alta, por 1min 10s. Reserve. Misture o chocolate branco derretido com os morangos picados e misture bem. Na sequência, com a ajuda de uma colher, faça uma cavidade no centro do brownie e recheie com a mistura de chocolate branco e morangos. Cubra com a cobertura de chocolate e decore com morango. Sirva na sequência.

Cobertura de Chocolate:

Coloque em uma tigela funda o Amido de Milho Dr. Oetker, o Chocolate em Pó 70% Dr. Oetker, o açúcar, o leite e misture bem em seguida acrescente o Aroma de Baunilha Dr. Oetker e a margarina e leve ao micro-ondas aproximadamente 1 minuto e 15 segundos reserve até esfriar sempre mexendo até amornar. E utilize na receita. Esta quantidade de cobertura rende o suficiente para duas receitas de Bolo de Caneca Brownie.