



BROWNIE DE AVELÃ E BANANA COM NUTELLA®

Bolos & minibolos | Vegetariana | Almoço | Jantar | Todo o ano

👤👤👤 | 1 hora 🕒 | 🍳🍳🍳

aprox. 10 un. - 150 g de Nutella - 1 banana

BROWNIES - INGREDIENTES

- 1 ovo
- 28 g de açúcar refinado
- 28 g de açúcar de cana
- 30 g de chocolate de leite
- 55 g de manteiga
- 14 g de farinha de trigo mole
- 3,5 g de cacau em pó não adoçado
- 10 g de avelãs raladas
- uma pitada de sal

CREME DE AVELÃ - INGREDIENTES

- 100 g de natas
- 45 g de leite gordo
- 22 g de açúcar refinado
- 2 gemas de ovo
- 1,7 g de gelatina
- 33 g de pasta de avelã
- uma pitada de sal

MODO DE PREPARAÇÃO

Coloque o ovo e os açúcares numa taça e misture-os sem bater.

Derreta a manteiga com o chocolate e adicione à taça.

Adicione a farinha e o cacau peneirados mais uma pitada de sal.

Verta a mistura para uma forma de bolo retangular (22 x 10 cm) revestida com papel manteiga. A massa deve atingir uma altura de cerca de 1,5 cm.

Polvilhe com as avelãs raladas e leve ao forno a 170°C durante cerca de 15 minutos.

A forma de bolo tem de ter uma altura um pouco superior a 1,5 cm porque o creme de avelã será vertido sobre o bolo no final.

A massa de brownie terá 1,5 cm de espessura.

Deixe arrefecer e depois coloque no congelador.

CREME DE AVELÃ - MODO DE PREPARAÇÃO

Molhe a gelatina em água fria.

Ponha o leite e as natas a ferver.

Coloque as gemas numa taça e adicione o açúcar e o sal, depois lentamente junte à mistura de leite/natas quente e mexa bem.

Verta esta mistura para uma panela e aqueça a 85°C, mexendo sempre.

Quando a mistura chegar aos 85°C verta-a rapidamente para uma taça. Esprema o excesso de água da gelatina e adicione-a logo à taça em conjunto com a pasta de avelã. Use um batedor manual para emulsionar bem.

Deite a mistura sobre o biscoito de brownie e leve ao congelador.

Retire o tabuleiro do congelador passado algumas horas e corte o biscoito em quadrados de 4 x 4 cm.

Deixe os quadrados de brownie descongelarem lentamente no frigorífico, decore cada um com algumas fatias de banana e 15 g de Nutella (usando um saco de pasteiro).