

BROWNIE DE CHOCOLATE COM MASCARPONE DE FRUTOS DO BOSQUE

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

200g de Chocolate com, pelo menos, 52% de cacau
200g de Açúcar
120g de Manteiga sem sal
1 colher de sopa de Farinha
3 Ovos
Açúcar em pó q.b.

100 g de Mascarpone
60 g de iogurte natural
120 g de Framboesas
60 g de Amoras
40 g de Groselhas
Manteiga q.b. para pincelar as formas

PREPARAÇÃO

Pincele as formas do brownie com manteiga e reserve. Derreta em banho-maria o chocolate e a manteiga sem sal. Numa taça, bata os ovos inteiros com o açúcar. Lentamente, junte o preparado de chocolate aos ovos batidos com açúcar e envolva bem. Acrescente aos poucos a farinha peneirada e envolva. Encha as formas até meio e leve-as ao forno, pré-aquecido a 160°C, durante 20 a 25 minutos. Enquanto os brownies estão no forno, prepare o creme de mascarpone. Numa taça, envolva bem o mascarpone e o iogurte natural. Junte as framboesas, as amoras e as groselhas. Envolva novamente. Se preferir, pode acrescentar um pouco de açúcar, mas tenha atenção que os brownies são bastante doces. Sirva os brownies ainda mornos polvilhados com o açúcar em pó e com o mascarpone de frutos do bosque.

