Salted Caramel Brownies



Ingredientes:
2 ovos
80g manteiga sem sal
200g chocolate culinária em barra
150g açúcar
1 clh sopa aroma baunilha
30g cacau em pó
3 clh sopa amido de milho

Preparação:
Pré-aqueça o forno a 180ºC.
Unte com manteiga e forre com papel vegetal uma forma quadrada de 20 x 20 cm.
Comece por derreter a manteiga com o chocolate em banho maria ou no microondas. Adicione o açúcar e mexa. De seguida adicione os ovos um de cada vez mexendo sempre. Finalize com os restantes ingredientes. Coloque a massa na forma e leve ao forno cerca de 25 minutos. Faça o teste do palito antes de retirar o bolo do forno. Deixe arrefecer 10 minutos dentro da forma antes de desenformar. Desenforme e deixe arrefecer completamente sobre uma grelha.

Ingredientes para o toffee
300g açúcar branco
100g natas para bater
1 clh sopa de manteiga
1 clh café sal grosso

Preparação:
Caramelize o açúcar aos poucos, verta as natas bem quentes. Fora do lume adicione a manteiga e o sal. Reserve no frio.

Ingredientes para a ganache
200g chocolate culinária em barra
100g natas para bater

Preparação:
Pique o chocolate e verta sobre este as natas bem quentes. Reserve 2 minutos e mexa vem.

Nota:
Depois do bolo frio verta o toffee por cima e refrigere. Depois de bem frio verta a ganache e volte a refrigerar.

Baileys Brownie



Ingredientes para o bolo:
2 ovos
115g manteiga sem sal
100g chocolate 70% cacau
50ml Baileys
50g açúcar amarelo
200g açúcar branco
100g farinha com fermento
25g cacau em pó
1 pitada de sal fino

Preparação:
Pré-aqueça o forno a 180ºC.
Unte com manteiga e forre com papel vegetal uma forma quadrada de 20 x 20 cm.
Comece por derreter a manteiga com o chocolate em banho maria ou no microondas. Adicione os açúcares e mexa. De seguida adicione os ovos um de cada vez mexendo sempre. Adicione o licor e finalize com os restantes ingredientes.
Coloque a massa na forma e leve ao forno cerca de 25 minutos. Faça o teste do palito antes de retirar o bolo do forno. Deixe arrefecer 10 minutos dentro da forma antes de desenformar. Desenforme e deixe arrefecer completamente sobre uma grelha.

Ingredientes para o creme
85g manteiga sem sal
200g açúcar em pó
1 clh sopa de licor
½ clh sopa de aroma de baunilha
1 pitada de sal
2 clh sopa de natas para bater

Preparação:
Bata o açúcar com a manteiga, adicione a baunilha, o sal e o licor. Por fim junte as natas e bata mais um pouco.

Ingredientes para a ganache
200g chocolate culinária em barra
100g natas para bater

Preparação:
Pique o chocolate e verta sobre este as natas bem quentes. Reserve 2 minutos e mexa vem.

Nota:
Depois do bolo frio verta o creme por cima e refrigere. Depois de bem frio verta a ganache e volte a refrigerar.

Brown Sugar Blondies



Ingredientes:
1 ovo
170g manteiga sem sal
225 açúcar amarelo
2 clh sopa de baunilha
210 farinha com fermento
100g chocolate branco
125g cerejas

Preparação:
Pré-aqueça o forno a 180ºC.
Unte com manteiga e forre com papel vegetal uma forma quadrada de 20 x 20 cm.
Comece por bater a manteiga com o açúcar. Adicione a baunilha, o ovo e por fim a farinha.
Coloque a massa na forma, disponha o chocolate picado e as cerejas às metades e leve ao forno cerca de 30 minutos. Faça o teste do palito antes de retirar o bolo do forno. Deixe arrefecer 10 minutos dentro da forma antes de desenformar. Desenforme e deixe arrefecer completamente sobre uma grelha.