



Torta brownie de chocolate



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:45

Ingredientes

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	1 e meia xícara (chá)	165 g
Açúcar	1 colher (chá)	4 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Água	4 colheres (sopa)	60 ml

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Creme de leite	1 xícara (chá)	200 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Chocolate meio amargo (picado)	2 e meia xícara (chá)	250 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Açúcar	1 xícara (chá)	150 g
Cacau (em pó)	meia xícara (chá)	33 g
Farinha de trigo	1 colher (sopa)	10 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	meia colher (sopa)	7,5 ml
Ovo	2 unidades	100 g
Gema de ovo	3 unidades	60 g
Essência de Baunilha	2 colheres (chá)	10 ml

Modo de Preparo

- 1.** Prepare a massa: em um bowl grande, coloque a farinha, o açúcar, o sal e o Azeite TERRANO®, misture por 3 minutos, ou até formar uma farofa. Junte a água e sove por 4 minutos, ou até formar uma massa lisa. Com o auxílio de um rolo, em uma superfície limpa abra a massa até a espessura de 3 mm e disponha em uma forma redonda de removível, previamente untada. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até que a massa esteja seca. Retire do forno e reserve.
- 2.** Prepare e o recheio: em um bowl grande, coloque o creme de leite, o Azeite TERRANO® e o chocolate, e leve ao fogo alto em banho-maria, por 5 minutos, ou até formar um creme liso, brilhante e homogêneo. Retire do fogo, junte o cacau, a farinha, o açúcar e o Molho Shoyu SATIS!® Profissional, mexa por 2 minutos, ou até incorporar toda a mistura. Acrescente os ovos, as gemas e a essência de baunilha, previamente batidos, e misture por 2 minutos, ou até formar uma massa cremosa lisa.
- 3.** Espalhe sobre a massa e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até o creme estar firme. Retire do forno, espere esfriar e sirva.