

Mini Naked Cakes

Ingredientes:

1 pacote de mistura para Bolo Brownie
1 ovo
1/3 de xícara (chá) de leite gelado
4 colheres (sopa) de manteiga
150g de chocolate
500ml de Chantilly Fleischmann
1 colher (chá) de essência de rum Fleischmann
1 xícara (chá) de Creme Crocante Ovomaltine

Modo de preparo:

Derreta em banho-maria o chocolate e a manteiga.
Coloque na batedeira o chocolate e manteiga derretidos, o ovo, o leite e a mistura para Bolo Brownie.
Bata em velocidade baixa por 2 minutos.
Cubra uma forma retangular (18x27cm) com papel manteiga e despeje a massa
Asse por 18 minutos em forno a 200 graus. Teste com um palito para saber se está completamente assado.
Enquanto o brownie esfria, bata o chantilly com a essência em batedeira até ficar firme.
Mantenha em geladeira até a hora de usar.
Então, desenforme o brownie de ponta cabeça, retire o papel manteiga.
Usando um cortador de biscoitos ou copo, corte a massa em círculos uniformes.
Passe o creme Ovomaltine sobre um círculo de massa e cubra com outro, montando os mini cakes. Repita para todos.
Por fim, cubra os mini cakes com o chantilly.
Mantenha em geladeira até a hora de servir.