

Ingredientes

1 pacote de mistura pronta para brownie preparado conforme orientação do fabricante;

50 gramas de castanhas do Para ou nozes picadas;

180 gramas de chocolate meio amargo

Calda de maracujá

1 xícara das de chá de açúcar;

1 xícara das de chá de polpa de maracujá com as sementes;

½ xícara das de chá de água;

1 colher das de sobremesa rasa de farinha de arroz ou fécula de batata.

Modo de preparo

Prepare a massa conforme instruções do fabricante, acrescente as castanhas e asse em forma própria para bolo piscina ou de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura, untada e enfarinhada.

Depois de assado retire do forno e deixe esfriar.

Se preparar em uma forma comum, é só fazer uma cavidade no bolo conforme a foto e passar a cobertura fracionada derretida no fundo e laterais da cavidade. Deixe secar.

Coloque a fondue na cavidade do bolo e sirva com os acompanhamentos que desejar.

Calda de maracujá

Misture bem os ingredientes e leve ao fogo médio mexendo até obter uma calda não muito espessa. Utilize na montagem.

Montagem

Em um prato coloque um pedaço de brownie, uma bola de sorvete e finalize com a calda.