

# Brownies de chocolate com molho de soja caramelizado

Tempo total **45 Mins.**

Informação nutricional (por porção)

**1206 kJ / 288 kcal**

## INGREDIENTES

### Brownies

<b>200 g</b>	manteiga amolecida
<b>100 g</b>	chocolate negro Partido em pedacinhos
<b>100 g</b>	chocolate de leite em pedaços pequenos
<b>80 g</b>	farinha
<b>40 g</b>	cacao em pó
<b>1 colher de chá</b>	de canela em pó
<b>3</b>	ovos
<b>200 g</b>	açúcar mascavado
<b>80 g</b>	açúcar refinado
<b>Molho de soja caramelizado</b>	
<b>300 g</b>	açúcar refinado
<b>50 ml</b>	água
<b>150 ml</b>	leite inteiro
<b>150 ml</b>	natas
<b>30 ml</b>	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Coloque o chocolate numa tigela, despeje a manteiga derretida quente e mexa. Deixar derreter por alguns minutos, mexendo ocasionalmente para redistribuir o calor.

### Passo 2

Aqueça o forno a 175°C. Bata os açúcares e ovos com uma batedeira, até que a mistura fique pálida, clara e com bolhas. Junte a mistura de chocolate e manteiga e peneire a farinha, o cacau e a canela. Misture até ficar homogêneo, mas não misture demais.

### Passo 3

Forre uma forma de assar com papel manteiga levemente untado e despeje a massa, alisando a parte superior com uma espátula. Deixe cozer cerca de 25 minutos, depois verifique a consistência: se o meio da massa de brownie ainda balança quando agitado, continue a verificar em intervalos de 5 minutos até que a massa esteja sólida e uma fina crosta esteja formando na parte superior e nas laterais dos brownies. Retire do forno e deixe esfriar completamente antes de cortar em quadrados.

### Passo 4

Enquanto os brownies arrefecem, aqueça o leite e o creme juntos numa panela até ferver. Coloque o açúcar refinado e a água noutra panela e cozinhe

em lume brando. Quando o açúcar se dissolver, aumente o lume e evite mexer para evitar a cristalização. Assim que o açúcar se tornar dourado, leve rapidamente o creme e o leite a ferver e despeje no açúcar, mexendo continuamente. Retire o caramelo do lume e misture o molho de soja. Deixe esfriar um pouco para deixar a mistura engrossar.

### **Passo 5**

Para servir, coloque um pouco do caramelo de soja quente em cima de um brownie. Também fica delicioso com uma colher de baunilha, caramelo, favo de mel ou sorvete de praliné.