



**PALMERHOUSE**  
A HILTON® HOTEL

## O Brownie da Palmer House

A primeira referenica ao “brownie” surge no catalogo da Sears Roebuck publicado em Chicago no ano de 1898. Expecificamente sobre a direcao da Bertha Palmer foi servido durante a “Feira mundial exposicao Columbian” em 1893. O brownie foi criado na cozinha do hotel Palmer house em meado do ceculo 19. A receita abaixo tem mais de cem anos, e a mesma e utilizada na confeccao do brownies servidos na Palmer House Hilton nos dias de hoje. Permanece sendo a criacao mais popular do Hotel.

# Ingredientes

800g chocolate meio amargo  
900g manteiga  
650g acucar granulado  
250g farinha de trigo

16 ovos inteiros  
650g nozes picadas  
Extrato de baunilha

## Modo de fazer

- 1) Derreta o chocolate com a manteiga em banho maria
- 2) misture os ingredientes secos no prato da batedeira com excecao das nozes
- 3) bata os ingredientes secos durante 4 a 5 minutos
- 4) adicione os ovos

Coloque a massa em uma assadeira 29cm x 40cm, adicione as nozes picadas sobre a massa e coloque para assar no forno pre aquecido a 150 graus durante 30 a 40 minutos. Voce vai saber que esta pronto quando as bordas se tornarem crocantes e a massa tera crescido  $\frac{3}{4}$  cm.

Mesmo quando o brownie estiver completamente assado, ele ainda parecera estar mole no centro, quando colocar um palito, por causa da consistencia pesada da massa. Depois de remover do forno permita que esfrie por 30 min antes de adicinar o glace com um pincel culinario.

Glace: misture 500g de geleia de pessego e adicione 250gr de agua em uma panela e misture ate levantar a fervura por 2 min.

Dica: E mais facil cortar os brownies se primero colocar- los no frezeer durante 3-4 horas depois de colocar o glace.