BROWNIE SIMPLES E COM CASQUINHA

INGREDIENTES

5 ovos

1 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

3/4 xícara de margarina

3 xícaras de chocolate em pó

2 colheres (chá) de baunilha

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura média de 180º C.

Unte uma assadeira retangular média.

Bata os ovos com o açúcar até formar um creme.

Adicione a farinha aos poucos e continue batendo.

Derreta a margarina e misture bem com o chocolate em pó.

Junte com a massa, acrescente a baunilha e despeje na forma.

Leve ao forno e asse por cerca de 20-30 minutos (essa é a etapa mais importante, após os 20 minutos, fique de olho no forno e veja se está criando uma casquinha consistente).

Retire do forno, deixe esfriar um pouco e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14408-brownie-simples-e-com-casquinha.html