BROWNIE DE FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

200 g de manteiga sem sal

1 barra de chocolate meio amargo

1 xícara de açúcar

4 ovos

1 1/3 xícara de farinha de trigo

1 barra de chocolate branco

1 pote de cerejas em calda

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180º C.

Derreta a manteiga e o chocolate meio amargo em banho maria. Reserve.

Pegue o pote de cereja e passe pela peneira, separando as cerejas da calda. Reserve ambos separados.

Corte as cerejas na metade.

Corte o chocolate branco em pedaços pequenos.

Adicione à mistura de chocolate e manteiga o açúcar. Misture bem.

Adicione os ovos, um a um.

Acrescente duas colheres de sopa da calda de cereja.

Adicione o chocolate branco picado e as cerejas cortadas. Misture bem.

Coloque em uma forma untada.

Leve ao forno por aproximadamente 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14673-brownie-de-floresta-negra.html