

BROWNIE DE CHOCOLATE PERFEITO E FÁCIL

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

200 g de chocolate meio amargo

3 colheres (sopa) de margarina

1/2 xícara de chocolate em pó

1 pitada de sal

1 xícara de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata os ovos e o açúcar (mão ou batedeira) até obter uma mistura homogênea. Reserve.

Derreta o chocolate junto com a margarina, de 30 em 30 segundos no microondas ou em banho maria.

Misture o chocolate e margarina derretidos nos ovos batidos, até obter uma mistura homogênea. Acrescente o chocolate em pó e uma pitada de sal. Misture bem.

Por último, misture a farinha de trigo até "sumir" na massa.

Unte uma forma com margarina e chocolate em pó ou utilize papel manteiga.

Leve ao forno de 30 a 35 minutos em fogo médio.

Estará no ponto quando estiver uma camada crocante por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15046-brownie-de-chocolate-perfeito-e-facil.html>