

# BOLO BROWNIE DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de cacau ou chocolate em pó

150 g de chocolate meio amargo em barra

1 e 1/2 xícara de açúcar

2 ovos grandes

1 xícara de farinha de trigo

100 g de manteiga derretida

1 colher (sopa) de essência de baunilha

3/4 colher (chá) de fermento

3/4 colher (chá) de sal

6 biscoitos de chocolate sem recheio

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture todos os ingredientes secos (açúcar, farinha e chocolate).

Derreta a manteiga e 2/3 do chocolate em barra sem deixar ferver, e reserve o restante.

Bata os ovos levemente com um garfo.

Despeje, aos poucos, os ingredientes molhados (ovos, chocolate e manteiga) na tigela dos secos, e misture bem até formar uma massa.

Triture os biscoitos de chocolate sem recheio e unte a forma com manteiga e biscoito triturado.

Despeje na forma retangular untada até ficar uniforme, corte o restante do chocolate em barra em pedacinhos e espalhe cuidadosamente em cima da massa.

Leve ao forno médio preaquecido por exatos 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16011-bolo-brownie-de-chocolate.html>