

BROWNIE COM GOTAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 barra de manteiga

3 ovos

2 barras de chocolate 70%

1 xícara de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 pitada de sal

papel-manteiga

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C.

Derreta a manteiga e o chocolate no forno a fogo baixo e deixe esfriando.

Bata os ovos, o açúcar e a baunilha, até ficar com uma cor clara e uma consistência aerada.

Acrescente o chocolate à massa que fizemos anteriormente, e mexa até uniformizar.

Adicione a farinha e o sal à nossa massa e mexa, depois acrescente pedaços de chocolate para fazer as gotas.

Coloque o papel-manteiga numa forma retangular, e acrescente o brownie.

Coloque no forno a 180° C, durante 25 minutos.

Retire o brownie do forno e deixe esfriando.

Pronto para servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16543-brownie-com-gotas-de-chocolate.html>