

BROWNIE PERFEIÇÃO DA WILNNA

INGREDIENTES

3 ovos
1 xícara de açúcar
2 colheres de extrato de baunilha
1 xícara de manteiga derretida
1 xícara de chocolate em pó
1/2 xícara de farinha de trigo sem fermento
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 150°C.

Unte uma forma de 20 x 20 x 5 cm com manteiga e chocolate em pó.

Coloque os ovos em uma bacia e bata bem, até que eles fiquem clarinhos, por cerca de 3 minutos.

Acrescente o açúcar e o extrato de baunilha e bata só até incorporar os ingredientes.

Peneire o chocolate em pó, a farinha de trigo e o sal e bata apenas até incorporar os ingredientes.

Coloque a mistura na forma e deixe assando por cerca de 45 a 55 minutos.

Retire do forno, deixe esfriando por pelo menos uma hora, corte e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16620-brownie-perfeicao-da-wilnna.html>