

RECEITA DE BROWNIE

INGREDIENTES

- 6 colheres (sopa) bem cheias, de margarina sem sal
- 3/4 xícara (chá) achocolatado
- 1/2 xícara (chá) chocolate em pó
- 1 e 1/4 xícara (chá) farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) açúcar
- 4 ovos
- 2 pitadas de sal
- 1 colher (chá) de extrato ou essência de baunilha
- 1 tablete de chocolate meio amargo picado em cubinhos
- 1/2 xícara (chá) de nozes picadas ou castanhas de caju granuladas

MODO DE PREPARO

Misture os ovos e o açúcar.

Em seguida, agregue todos os outros ingredientes até formar um creme uniforme.

Despeje em uma assadeira, forrada com papel manteiga e leve ao forno médio por 40 minutos.

O brownie estará pronto quando a parte de cima estiver levemente corada e, ao se espetar um palito, ele esteja levemente úmido (devido ao chocolate derretido).

Corte em quadrados ainda quente e sirva com uma bola de sorvete de creme, ou congele num saquinho para freezer.

Para descongelar, coloque o brownie num prato de sobremesa e aqueça no micro-ondas, potência alta, por 1 minuto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18159-receita-de-brownie.html>