

BROWNIE SEM OVO E SEM LEITE

INGREDIENTES

1/2 xícara de abacate (bem mexido com textura de purê)

1/4 xícara de azeite de oliva

1 xícara de farinha

3/4 xícara de água

1/2 xícara de cacau em pó

1/2 xícara de açúcar

1/4 xícara de açúcar mascavo

1 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1/2 colher (chá) de sal

2 colheres (chá) de suco de limão

1/2 xícara de gotas de chocolate amargo

1/4 xícara de nozes quebradas em pedacinhos

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C.

Unte uma forma de vidro quadrada com azeite de oliva e papel-manteiga.

Em uma tigela grande junte o abacate e o azeite, misture bem.

Em uma outra tigela, junte a farinha, o cacau em pó, o açúcar, o açúcar mascavo, e o bicarbonato de sódio. Aos poucos, adicione a mistura da farinha, e a água na tigela com o azeite e o abacate, alternando.

Adicione o suco de limão, e misture bem.

Junte as gotas de chocolate e as nozes.

Leve ao forno, e asse por 20 a 25 minutos ou até que um palito inserido no centro saia úmido com algumas migalhas, mas não com a massa escorrendo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18169-brownie-sem-ovo-e-sem-leite.html>