

# BROWNIES DE CHOCOLATE E MEL

## INGREDIENTES

125 g de manteiga sem sal, em pedacinhos

100 g de chocolate, dividido em quadrados

2 ovos grandes

275 g de açúcar refinado

85 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de cacau em pó

80 g de pão de mel coberto de chocolate quebrado em pedaços grandes

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C.

Coloque a manteiga com chocolate em uma tigela sobre uma panela com 2,5 cm de água (não deixe encostar na água).

Leve a panela ao fogo brando e derreta a manteiga e o chocolate na tigela, misturando.

Remova a tigela da panela e deixe esfriar um pouco.

Em uma tigela grande, bata os dois ovos com açúcar na mão por 5 minutos, até obter um creme claro e fofo.

Junte a mistura de chocolate.

Peneire a farinha e o fermento e o cacau na tigela e mexa bem.

Jogue os pedaços de pão de mel na mistura de chocolate e depois despeje tudo na forma.

Ajeite a superfície com uma colher.

Asse por 35 a 40 minutos, até crescer, mas deixe mais macio ao centro.

Retire do forno e deixe esfriar depois, vire-a e corte em 16 quadrados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18571-brownies-de-chocolate-e-mel.html>