

BROWNIE COM MORANGOS E CHANTILLY

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) bem cheias de margarina ou manteiga

3/4 de xícara (chá) chocolate em pó

3/4 xícara (chá) farinha de trigo sem fermento

1 xícaras (chá) açúcar

2 ovos

1/2 colheres (chá) extrato ou essência de baunilha

100g de chocolate meio amargo em barra

8 morangos médios

chantilly pronto

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com açúcar por 2 minutos.

Derreta o chocolate meio amargo e junte a mistura, bata um pouco mais.

Adicione a essência de baunilha e a margarina, bata por 30 segundos.

Adicione o chocolate em pó e a farinha, bata somente até misturar (bata o mínimo possível).

Coloque em uma forma retangular, de aproximadamente 30x25, untada com margarina e farinha de trigo de trigo.

Leve ao forno preaquecido a 220°C de 15 a 20 minutos, fure com um palito, o palito não deve sair seco, precisa sair um pouco sujo pois ele tem que estar molhadinho por dentro, mas o palito não deve estar molhado de massa crua e sim com pedacinhos de massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18852-brownie-com-morangos-e-chantilly.html>