BROWNIE DE CHOCOLATE EM PÓ

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo peneirada

2 xícaras de chocolate em pó (qualquer marca)

4 ovos inteiros

3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga derretida em banho-maria

MODO DE PREPARO

Derreta a margarina ou manteiga no banho maria, depois misture com o chocolate em pó e reserve.

Bata com um garfo os ovos, acrescente o açúcar e misture bem acrescente o chocolate misturado com a margarina ou manteiga e a farinha de trigo peneirada.

Com uma colher de pau, misture muito bem a massa fica bem consistente.

Unte a forma (não coloquem em forma de vidro pois pode queimar).

Coloque no forno preaquecido em 180° C por aproximadamente 60 minutos.

Fure com um palito ou uma faca para ver se está pronto.

Pode congelar no máximo 10 dias no congelador.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18994-brownie-de-chocolate-em-po.html