

BROWNIE DA LÍ

INGREDIENTES

1 barra (125 g) e 1/2 de chocolate clássico meio amargo

200 g manteiga sem sal (não usar margarina)

1/2 xícara de cacau em pó

3 ovos inteiros

1 xícara de açúcar mascavo

1 xícara de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate com a manteiga em fogo baixo (não deixar ferver).

Junte o cacau.

Junte os ovos 1 a 1.

Junte o açúcar e a farinha e mexa sempre para ficar homogêneo.

Unte uma forma 20x20 com manteiga e farinha e distribua a massa (ela é bem densa).

Asse em fogo médio (180° C) por 20 minutos ou, até o palito sair úmido, porém sem massa.

Ele é um bolo molhado, não asse por muito tempo.

Espero que gostem!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19082-brownie-da-li.html>