

BEM-CASADO DE BROWNIE

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo
2 colher (sopa) de cacau em pó
2 colher (sopa) de chocolate em pó
1 colher (chá) de sal
150 g de chocolate meio amargo
100 g de manteiga sem sal
6 ovos
2 e 1/2 xícaras de açúcar
10 g de manteiga para untar a forma
doce de leite para rechear

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha de trigo, o cacau em pó, o chocolate em pó, o sal e reserve.

Derreta o chocolate em barra com a manteiga, em banho-maria, e acrescente os ovos peneirados um a um, mexendo sem parar.

Acrescente o açúcar aos poucos até que dissolva completamente.

Incorpore aos poucos à esta mistura a farinha peneirada com os outros ingredientes secos até que toda a mistura esteja lisa e uniforme.

Coloque a massa na forma untada e forrada com papel manteiga, e leve ao forno preaquecido a 180º C, por mais ou menos 30 minutos, ou até que ao espetar a massa com um palito e ele saia seco.

Espere esfriar para desenformar e corte.

Recheie os brownies com doce de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20383-bem-casado-de-brownie.html>