

BROWNIE FOFINHO INCRÍVEL

INGREDIENTES

PARA A PRIMEIRA MISTURA:

Para a primeira mistura: 250 g de chocolate amargo

1 tablete de manteiga sem sal

2 colheres (chá) de chocolate em pó

PARA A SEGUNDA MISTURA:

Para a segunda mistura: 250g de açúcar demerara ou refinado

250g de açúcar mascavo

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de café instantâneo (opcional)

4 ovos

PARA A MISTURA FINAL:

Para a mistura final: 250 g farinha de trigo

250 g de chocolate chips

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes da primeira mistura (chocolate amargo, manteiga e chocolate em pó) e dissolva em banho-maria até obter uma mistura uniforme e reserve.

Em outro recipiente, coloque os ingredientes da segunda mistura (açúcar, açúcar mascavo, baunilha, sal e café solúvel) e misture.

Acrescente os 4 ovos e misture até ficar uniforme.

Enquanto isso, a mistura 1 já esfriou um pouco.

Junte as duas e misture bem até virarem uma coisa só.

A esta mistura final, acrescente o trigo e mexa bem.

Quando uniforme, coloque os chocolate chips e misture com carinho.

Coloque tudo em uma forma, refratário untado ou com papel-manteiga.

Asse em forno de fogo baixo (180°) preaquecido por 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21084-brownie-fofinho-incrivel.html>