

BROWNIE FÁCIL DE CACAU

INGREDIENTES

10 colheres (sopa) de margarina (se usar margarina com sal, não coloque o sal pedido na receita)

1 e 1/4 de xícara de açúcar

3/4 de xícara (chá) de cacau em pó (cacau 100%)

1/2 colher (chá) de sal

2 ovos grandes gelados

1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de nozes, castanhas ou amendoim

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 160 graus.

Forre uma forma quadrada de 20 cm com papel manteiga.

Em uma tigela própria, misture a manteiga, o açúcar, o cacau e o sal.

Coloque 30 segundos no micro-ondas, mexendo em seguida até que a massa esteja uniforme e brilhante.

Com a massa morna junte os ovos, um a um.

Bata bem a massa no liquidificador.

Adicione a farinha e misture muito bem.

Bata a massa com a colher de pau ou espátula fazendo movimentos circulares vigorosos.

Se estiver usando as castanhas ou pedaços de chocolate, misture em seguida.

Espalhe o brownie na forma, alise o topo e leve ao forno por cerca de 30 minutos, ou até que o topo esteja com uma casquinha crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21954-brownie-facil-de-cacau.html>