

BROWNIE PERFEITO

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de açúcar

3 ovos

1/2 xícara e 2 colheres de trigo

1/4 de achocolatado

1 pitada de sal

280 g de chocolate meio amargo (pode ser 2 barras de 150 g)

100 g de manteiga sem sal (1/2 xícara (chá) de manteiga ou 5 colheres)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente de vidro, coloque 100 g de manteiga sem sal com as barras de chocolate no banho maria e vá misturando.

Se você não quiser fazer em banho-maria, você pode colocar no microondas (em potência alta) de 30 em 30 segundos e vá misturando no intervalo desses 30 segundos .

Normalmente demora apenas 2 intervalos de 30 segundos para estar no ponto certo.

Adicione 3 ovos separadamente e misture bem, pois os ovos que vão dar volume ao seu brownie.

Depois de estar bem misturado, adicione 1 e 1/2 xícara de açúcar e misture bem.

Adicione uma pitada de sal pra dar mais gosto, nessa hora você pode adicionar amêndoas e etc.

Unte uma forma pequena (já que o brownie não cresce), pode untar com papel manteiga ou manteiga e farinha .

Em um forno preaquecido em 280° C, coloque a massa e asse de 35 a 40 minutos na temperatura de 180° a 200° C.

Espere esfriar e corte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25406-brownie-perfeito.html>