

BROWNIES SUPER FÁCEIS

INGREDIENTES

3 barras de chocolate meio amargo (40% de cacau)

1 tablete de manteiga sem sal (aproximadamente 200 g)

4 ovos grandes em temperatura ambiente

2 e $\frac{1}{2}$ copos de açúcar cristal

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (chá) de fermento em pó

$\frac{1}{2}$ colher (chá) de sal

2 e $\frac{1}{2}$ copos de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture as barras de chocolate e a manteiga e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre até derreter.

Retire a mistura do fogo e deixe esfriar.

Em uma tigela grande, misture os ovos, o açúcar, a baunilha, o fermento em pó e o sal até que todos os ingredientes estejam completamente incorporados.

Adicione a mistura de chocolate e mexa até obter um creme liso e uniforme.

Acrescente a farinha de trigo e mexa por mais alguns minutos.

Despeje a massa em uma assadeira de 35 cm x 21 cm forrada com papel laminado e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por cerca de 25 minutos.

Retire do forno e deixe os brownies esfriarem por pelo menos 15 minutos.

Recorte os brownies em quadrados e retire-os da assadeira com a ajuda do papel laminado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25409-brownies-super-faceis.html>