

BROWNIE DE CHOCOLATE HIPER CREMOSO (COM O SEGREDINHO)

INGREDIENTES

600 g de açúcar

300 g de chocolate em pó

200 g de farinha de trigo

6 ovos

1/2 caixa de leite condensado

1/2 xícara de margarina derretida

200 g de castanhas ou nozes (opcional) aproximadamente

MODO DE PREPARO

Antes de tudo, preaqueça o forno a 180° C, por pelo menos 15 minutos.

Unte com manteiga e chocolate em pó ou farinha de trigo uma forma média quadrada ou redonda.

Bata o açúcar com os ovos por 5 minutos.

Enquanto isso, derreta a manteiga no microondas e misture com o chocolate em pó e o leite condensado.

Junte a farinha de trigo à batedeira, bata por mais 5 minutos.

Adicione o chocolate misturado com a manteiga e o leite condensado e bata por mais 5 minutos.

Acrescente as castanhas picadas grosseiramente ou inteiras se preferir e misture rapidamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25984-brownie-de-chocolate-hiper-cremoso-com-o-segredinho.html>