

BROWNIE LEVE

INGREDIENTES

2 ovos

3 bananas bem maduras, amassadas

1/2 xícara de chá de leite

150 g (1 barra) de chocolate meio amargo

65 g manteiga derretida (1/3 do pote) - não pode substituir por margarina

3/4 xícara de chá de farinha de trigo

3/4 xícara de chá de farelo de aveia

1/2 xícara de cacau em pó (não substituir por achocolatado)

1/2 xícara de alfarroba em pó

1 pitada de sal

1 pitada de canela (opcional)

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

A alfarroba se encontra em casas de produtos naturais, se não achar, acrescentar mais 1/2 xícara de cacau em pó.

Na receita não vai açúcar.

Eu substituí o açúcar por uma cobertura de brigadeiro, mas se quiser pode colocar 1 xícara de açúcar mascavo ao invés da cobertura.

Preaquecer o forno em temperatura baixa e untar uma assadeira média.

Forrar o fundo e as laterais da assadeira com papel manteiga, facilita desenformar e partir em pedaços.

Misturar os ingredientes secos.

Derreter o chocolate no micro-ondas, verificando a cada 30 segundos.

Misturar com a manteiga derretida e depois acrescentar os ovos e as bananas, mexendo sempre a cada adição.

Acrescentar os ingredientes secos, aos poucos.

Misturar somente para incorporar os ingredientes.

Colocar na forma e levar para assar por aproximadamente 30 minutos.

Esperar esfriar para cortar em quadrados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26345-brownie-leve.html>