

BROWNIE DE CHOCOLATE COM AVELÃ

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de farinha de trigo sem fermento
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 1/2 xícara de cacau em pó ou chocolate em pó sem açúcar
- 100 g de chocolate em barra meio amargo
- 2 ovos
- avelãs a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Derreta a margarina, depois misture com os ovos.

Depois, peneire o açúcar, a farinha de trigo e o cacau em pó ou chocolate em pó e misture.

Acrescente o chocolate meio amargo, derretido em banho-maria, e misture bem.

Coloque as avelãs e misture.

Unte uma forma pequena (21 x 21 x 3,5 cm) com manteiga e farinha de trigo.

Coloque a massa na forma untada.

Preaqueça o forno e leve para assar a 180°C por 30 minutos.

Para saber se está no ponto, use um palito e veja, se sair limpo de dentro da massa está pronto.

Espere esfriar e depois cortar em quadrados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27056-brownie-de-chocolate-com-avela.html>