

# BROWNIE INFALÍVEL

## INGREDIENTES

3 colheres (sopa) cheias de manteiga sem sal

2/3 copo de açúcar

2 colheres (chá) de aroma de baunilha

1/2 colher (chá) de fermento

1 colher (chá) de sal

2 ovos

1/2 copo de farinha de trigo

1/3 copo de chocolate em pó meio amargo

## MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga.

Misture na manteiga o açúcar, o fermento, o aroma de baunilha e sal.

Caso a panela ainda esteja quente, espere esfriar antes de acrescentar os ovos.

Misture os ovos, a farinha de trigo e o chocolate em pó, até que a massa fique homogênea.

Unte a forma, e preaqueça o forno em 180°C.

Despeje a massa na forma e leve ao forno por, aproximadamente, 20 minutos.

Em pequenos fornos elétricos, o brownie fica perfeito em 18 minutos.

Quanto mais molhadinho estiver, mais gostoso.

Se passar muito tempo no forno, ficará seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27526-brownie-infalivel.html>