

BROWNIE DE MAÇÃ COM CASTANHA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara chá de farinha de trigo
1/2 xícara chá de achocolatado
1 colher sopa de fermento em pó
4 ovos
3 maçãs médias picadas (sem semente, reserve as cascas)
3/4 de xícara chá de manteiga em temperatura ambiente
1/2 xícara chá de açúcar branco
1 xícara chá de açúcar mascavo
1/2 xícara chá de chocolate meio amargo picado
1/2 xícara chá de castanha-de-caju grosseiramente picado

MODO DE PREPARO

Numa tigela, misture a farinha com o achocolatado e o fermento.
No liquidificador, bata os ovos com as cascas das maçãs, a manteiga e os dois tipos de açúcar.
Junte aos ingrediente secos e misture bem.
Adicione a castanha e os cubos das maçãs e misture.
Asse em forma de aro removível untada e polvilhada.
Polvilhe o chocolate picado e leve ao forno preaquecido por uns 40 minutos ou até assar.
Retire do forno, desenforme e sirva com sorvete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35054-brownie-de-maca-com-castanha.html>