

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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