

# BROWNIE DE CHOCOLATE DUPLO

## INGREDIENTES

- 4 ovos ligeiramente batidos
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 50 g de manteiga sem sal
- 3/4 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1/4 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 150 g de chocolate amargo picado
- 150 g de chocolate branco picado
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó

## MODO DE PREPARO

Misture em um recipiente a farinha de trigo, os açúcares e o cacau em pó, misture bem.

No micro-ondas derreta o chocolate e a manteiga e coloque sobre a mistura juntamente com os ovos, misturando por 2 minutos ou até que tudo esteja bem incorporado.

É importante não misturar muito.

Coloque a mistura em seguida em uma forma untada com manteiga e cacau em pó e leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 20 minutos.

Espere esfriar e parta os brownies em quadradinhos, servindo bem quente com uma bola de sorvete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35463-brownie-de-chocolate-duplo.html>