

BROWNIE DELÍCIOUS

INGREDIENTES

3 barras de chocolate amargo de 170 g cada (usei o AMARO da Lacta 40% de cacau)

200 g de manteiga com sal derretida

6 ovos

3 xícaras de açúcar

2 xícaras de trigo

1 colher de sopa de fermento

6 colheres de sopa de chocolate em pó (usei DOIS FRADES da Nestlé 50% cacau).

100 g de nozes, ou castanhas.

MODO DE PREPARO

Pique a barra de chocolate e leve ao banho-maria até que derreta completamente;

Misture a manteiga derretida ao chocolate e reserve.

Numa batedeira bata em velocidade máxima os ovos e o açúcar por cerca de 10 minutos, até ficar um creme branco e fofinho.

Com um batedor (se não tiver, pode ser com a hélice da batedeira) incorpore o chocolate em pó peneirando sempre.

Despeje o chocolate derretido e misture, a massa vai diminuir drasticamente de volume, é normal.

Incorpore a farinha de trigo e o fermento peneirando-os.

Incorpore as nozes, ou castanhas;

Despeje numa assadeira retangular de 30 x 20 cm, untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180º C por cerca de 15 minutos, a cada 5 minutos vá aumentando a temperatura até alcançar os 280ºC.

Espere esfriar por uns 10 minutos, desenforme corte em quadrados de 5 x 5 cm e sirva ainda morno com sorvete de creme, preferencialmente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37421-brownie-delicious.html>