

BROWNIE SIMPLES E PERFEITO

INGREDIENTES

BROWNIE:

Brownie:100 g de manteiga sem sal
3/4 xícara (chá) achocolatado
1/2 xícara (chá) chocolate em pó
1 e 1/4 xícara (chá) farinha de trigo
1 e 1/2 xícara (chá) açúcar
4 ovos
2 pitadas de sal
1 colheres (chá) extrato ou essência de baunilha
1 tablete de chocolate meio amargo picado em cubinhos
1 tablete de chocolate branco picado em cubinhos (ou nozes picadas)

GANACHE:

Ganache:1 tablete de chocolate meio amargo
1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

BROWNIE:

Brownie:No micro-ondas derreta a manteiga.
Assim que estiver derretida, misture o chocolate em pó e o achocolatado.
Acrecente os ovos e o açúcar e misture bem.
Em seguida, acrecente a farinha de trigo, a essência de baunilha e o sal e misture.
Assim que a massa estiver homogênea, coloque os chocolates picados e misture.
Leve para assar em uma forma pequena untada com manteiga e chocolate em pó por cerca de 20 minutos.

GANACHE:

Ganache:Derreta o chocolate meio amargo no micro-ondas ou em banho-maria.
Com o chocolate derretido, acrecente o creme de leite e misture bem até ficar homogêneo. Coloque na geladeira para ele endurecer um pouco.
Cubra o brownie com o ganache quando o bolo já estiver frio e decore com raspas de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/38051-brownie-simples-e-perfeito.html>