

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 colher (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.

Acrescente os ovos e o açúcar e misture bem.

Em seguida, acrescente 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, acrescente 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38051-brownie-simples-e-perfeito.html>