

BROWNIE AMERICANO ORIGINAL

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de açúcar

100 g de margarina

2 xícaras de chocolate em pó (usei o dois frades + ovomaltine)

1 xícara de farinha de trigo

1/2 colher de café de fermento

1/2 xícara de óleo de girassol

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque os ovos, o açúcar e o chocolate em pó, misture bem e vá adicionando a margarina aos poucos.

Depois de virar uma pasta, coloque a farinha, o fermento e por ultimo o óleo.

Unte uma assadeira com margarina e despeje toda a massa nela.

A assadeira precisa ser retangular ou quadrada e bem alta, pois durante o tempo no forno o Brownie tende a crescer (e depois murchar).

Dentro de 30 a 40 minutos ele estará pronto, depende de cada forno.

Lembre de ir furando com um palito o bolo, e quando o palito começar a sair mais limpinho você já pode desligar o forno e deixar o Brownie mais uns 5 minutos lá dentro!

O recheio precisa estar mais molinho do que os bolos tradicionais!

O Brownie ideal e tradicional é aquele que fica crocante por fora e super chewy por dentro!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38554-brownie-americano-original.html>