

TRADICIONAL BROWNIE AMERICANO

INGREDIENTES

1 tablete de manteiga (115 g)
120 g de cacau em pó
4 ovos médios na temperatura ambiente
1 pitada de sal
2 copos de açúcar
1 colher de chá de baunilha líquida
1 copo de farinha de trigo
1 copo de nozes picadas

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga e o cacau em pó em banho- maria. Mexa bem para que fique uniforme e brilhante.

Leve por 30 minutos à geladeira para esfriar.

À parte, bata os ovos até que fiquem esbranquiçados e aumentem de tamanho.

Lentamente, acrescente o açúcar e a baunilha.

Sem usar a batedeira, acrescente a mistura do chocolate e a mistura dos ovos, mexendo lentamente com uma colher.

Adicione a farinha de trigo e as nozes.

Coloque em uma forma de 40 cm x 30 cm untada e leve ao forno preaquecido na temperatura de 180ºC por 25 minutos.

Espere esfriar para cortar em 30 pedaços.

Sirva com frutas, sorvete ou creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40183-tradicional-brownie-americano.html>