BROWNIE SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

6 colheres (sopa) bem cheias de margarina (sem sal)

3/4 xícara (chá) achocolatado

1/2 xícara (chá) chocolate em pó

1 1/4 xícara (chá) farinha de trigo

2 xícara (chá) açúcar

4 ovos

2 pitadas de sal

1 colheres (chá) extrato ou essência de baunilha

1 tablete de chocolate meioamargo picado em cubinhos

½ xícara (chá) de nozes picadas (ou castanhas de caju granulada)

MODO DE PREPARO

Misture os ovos e o açúcar e depois agregue todos os ingredientes até formar um creme uniforme.

Despeje numa assadeira forrada com papel manteiga e leve ao forno médio por 40 minutos.

O brownie está pronto quando a parte de cima está levemente corada e ao se espetar um palito o mesmo está levemente úmido (devido ao chocolate derretido).

Corte em quadrados ainda quente e sirva com uma bola de sorvete de creme, ou congele num saquinho para freezer.

Para descongelar, coloque o brownie num prato de sobremesa e aqueça no microondas, potência alta, por 1 minuto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41853-brownie-superfacil.html