

BROWNIE COM SORVETE DE CREME

INGREDIENTES

- 200 g de margarina em temperatura ambiente
- 1 barra de chocolate meio amargo (usei da Garoto, 180 g)
- 2 xícaras de açúcar
- 1 pitada de sal
- 3 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 gotas de essência de baunilha
- 1 colher (chá) fermento em pó
- Amêndoas picadas (pode-se utilizar nozes picadas, bolacha maisena esfarelada)
- Sorvete de creme ou o sabor que preferir
- Cobertura (calda) para sorvete - opcional

MODO DE PREPARO

Derreter o chocolate no microondas ou em banho-maria e deixar esfriar.

Em uma tigela bater a margarina até ficar bem cremosa. Acrescentar o açúcar e sem parar de bater, acrescente os ovos um a um. Depois adicione o chocolate derretido, já frio.

Desligue a batedeira e mexa somente com uma espátula, acrescente a farinha de trigo, sal e o fermento em pó. Por último as amêndoas.

Levar ao forno pré aquecido em uma forma retangular média, untada e polvilhada por aproximadamente 30 a 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42501-brownie-com-sorvete-de-creme.html>