

BROWNIE SUNDAE

INGREDIENTES

150 g de chocolate meio amargo

150 g de manteiga

2 ovos

1 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de açúcar mascavo

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

1 pitada de sal

1/2 xícara de chá de uva passa ou nozes picadas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Derreta em banho-maria o chocolate com a manteiga e deixe esfriar.

Preaqueça o forno em temperatura moderada.

Bata os ovos com os dois tipos de açúcar.

Junte o chocolate derretido, a farinha e o fermento peneirados e o sal.

Tire da batedeira e junte a uva passa.

Coloque em assadeira untada e polvilhada e asse por 30 minutos.

Corte em quadrados.

CALDA:

Calda: Misture todos os ingredientes com 1/3 de xícara de chá de água e leve ao fogo para ferver.

Deixe esfriar e regue os brownies.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42664-brownie-sundae.html>