BROWNIES COM LARANJA Nº1

INGREDIENTES

225 g de manteiga ou margarina

200 g de chocolate amargo

275 g de açúcar mascavo

Suco de ½ laranja

4 ovos

1 colher (chá) de essência de baunilha

Uma pitada grande de sal

110g de farinha de trigo

30g de cacau em pó ou achocolatado

1 colher (chá) de fermento em pó

110g de gotas de chocolate branco ou chocolate branco picado

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180ºC.

Unte uma forma média ou quadrada de 20 cm.

Coloque a manteiga, o chocolate e o açúcar numa tigela e posicione sobre uma outra panela com água fervente (banho-maria).

Espere a manteiga e o chocolate derreterem, mexendo de vez em quando. Retire e deixe esfriar Esprema o suco e raspe a casca da laranja. Bata os ovos, a baunilha e o sal até a mistura ficar homogênea.

Misture os ovos com o chocolate derretido e bata.

Peneire a farinha, o cacau e o fermento sobre o creme de chocolate e incorpore.

Acrescente o chocolate branco e mexa de novo com cuidado.

Despeje a massa na fôrma untada e asse por 30-35 minutos.

Para ficar mais cremoso, asse por 30 minutos (quando espetar a massa, o palito vai grudar um pouco). Para ficar mais firme, asse por 35 minutos (o palito sairá só um pouco úmido).

Deixe o brownie esfriar na forma, corte em cubos grandes e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43076-brownies-com-laranja-no1.html