SUPER BROWNIE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 ovos brancos inteiros

500g de chocolate meio amargo

Entre 100 e 150 g de nozes

200 g de manteiga sem sal

300 g de açucar

250 g de farinha de trigo

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

1 lata de leite integral(usar a lata de leite condensado como medidor)

2 colheres de sopa de cacau em pó(com achocolatado não fica a mesma coisa)

Sorvete de creme

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Derreter os 500 g de chocolate meio amargo com os 200 g de manteiga sem sal em banho-maria.

Enquanto o chocolate derrete com a manteiga bata os seis ovos e o açúcar em uma batedeira (com fouet o ponto não fica legal) até ficar bem cremoso.

Quando estiver bem cremoso adicione à batedeira o chocolate derretido já integrado com a manteiga.

Quando estiver tudo homogêneo acrescente a farinha com o auxilio de uma peneira.

Quebre as nozes com a mão, o ideal é com a mão mesmo para que fiquem pedaços maiores, e então misture na massa com uma colher até que fique bem distribuído.

Forre uma forma com papel manteiga e despeje a massa na mesma.

Em um forno pré aquecido deixe a massa assando por mais ou menos 20 a 30 minutos a 200ºC.

O ponto ideal é quando o brownie começar a formar uma casquinha por cima, ele fica com o meio mais ou menos "cru" mesmo.

CALDA:

Calda:Em uma panela coloque o leite condensado, o leite e o cacau em pó e mexa até engrossar um pouco.

MODO DE SERVIR:

Modo de servir:Cortar o brownie em quadrados e servir ainda quente com uma bola de creme por cima e regar com calda a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43567-super-brownie.html