BROWNIE DE ABÓBORA

INGREDIENTES

2 copos de abóbora cozida e amassada

1/3 copo de leite

1 ovo

3 sticks (300 g) de margarina culinária em temperatura ambiente (bem mole)

1 colher de sopa de essência de baunilha

2 copos de farinha de trigo

1 copo de açúcar

1 colher de café de sal

1 colher de sobremesa de fermento em pó

1 colher de sopa de canela

200 g de chocolate meio amargo picado grosseiramente

MODO DE PREPARO

Misture bem todos os ingredientes secos numa tijela grande: a farinha, o açúcar, o fermento, a canela, o sal. Reserve.

Em outra tigela, misture muito bem todos os ingredientes molhados: o purê de abóbora bem amassadinho, o leite, a margarina, o ovo , a baunilha, até encorporar tudo.

Misture os molhados nos secos, até formar uma massa relativamente espessa. Depois acrescente o chocolate picado.

Asse em forno preaquecido a 200°C, por 30 a 40 minutos, ou até enfiar um palito e ele sair seco.

Sirva quente, com sorvete de creme e calda de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44769-brownie-de-abobora.html