

BROWNIE AOS 3 CHOCOLATES

INGREDIENTES

350 g de manteiga

350 g de chocolate meio amargo

6 ovos

350 g de açúcar refinado

1 colher de sopa de extrato de baunilha

250 g de farinha de trigo (2 xícaras de chá)

1 colher de chá de sal

100 g de gotas de chocolate ao leite (pode ser chocolate picado)

100 g de gotas de chocolate branco (pode ser chocolate picado)

150 g de nozes ou castanha do Pará (opcional)

2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro para polvilhar por cima (opcional)

MODO DE PREPARO

Acender o forno na temperatura média, 10 minutos antes de assar.

Em uma panela grande derreter, em fogo baixo, a manteiga e o chocolate meio amargo.

Depois de derretido desligue o fogo, acrescente os 6 ovos (um por um), mexendo bem pra evitar que o ovo "cozinhe" no chocolate.

Acrescente o extrato de baunilha, o sal e o açúcar e mexa bem.

Acrescente a farinha de trigo e misture.

Coloque as gotas de chocolate e as nozes ou castanha.

Despeje numa forma forrada com papel alumínio (o papel alumínio é indispensável, senão o brownie não desenforma).

Leve ao forno por mais ou menos 25 min. Desligue quando a parte de cima estiver sequinha e o meio bem denso. Cuidado pra não passar do tempo e ressecar.

Quem gostar pode polvilhar açúcar de confeiteiro na hora de servir.

O brownie fica bem doce, mas extremamente delicioso. Quem quiser pode reduzir no açúcar. E nem pensem em contar calorias!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/46857-brownie-aos-3-chocolates.html>