

BROWNIE DELÍCIA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

6 ovos

1 e 3/4 xícara (chá) de açúcar (300g)

3 xícaras (chá) de farinha de trigo sem fermento

7 xícaras (chá) de achocolatado

1 e 1/2 xícara (chá) de manteiga (não é aconselhável colocar margarina)

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os ovos e o açúcar até ficar um creme branco e homogêneo.

Acrescente a manteiga e bata mais um pouco.

Coloque a farinha de trigo e o achocolatado e continue batendo.

Despeje a massa em uma assadeira untada e leve ao forno preaquecido, por aproximadamente 30 minutos ou até enfriar um palito e o mesmo sair ainda um pouco úmido.

Corte os pedaços quando o bolo esfriar e sirva com sorvete, se preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50088-brownie-delicia-de-chocolate.html>