# BROWNIE DA CONFEITARIA ROMANA

## INGREDIENTES

150 g de margarina

1 xícara de chá de açúcar

3 ovos

1/2 xícara de chá de farinha de trigo

250 g de chocolate meio amargo picado

150 g de nozes picadas

Sorvete de creme, chantilly e morangos picados (para acompanhar)

## MODO DE PREPARO

Aqueça o forno em 180°C.

Bata duas claras em neve e reserve. Depois bata a manteiga com o açúcar, duas gemas e um ovo inteiro até formar um creme. Junte a farinha aos poucos e com cuidado. Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria, ou então, use o microondas - em potência baixa - sempre mexendo a cada 30 segundos.

Junte o chocolate derretido à massa e continue batendo. Acrescente as nozes e mexa. Por último, coloque as claras em neve e mexa suavemente até incorporar à massa. Forre uma forma retangular média com papel manteiga, despeje tudo. Asse por 35 a 40 minutos. Sirva com sorvete, morangos, damascos, cremes e o que mais a sua imaginação permitir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52006-brownie-da-confeitaria-romana.html