

# BROWNIES

## INGREDIENTES

3 ovos

110 g de farinha de trigo

250 g de açúcar

180 g de manteiga

185 g de chocolate meio amargo em cortado em pedaços pequenos

1 colher de chá de essência de baunilha

## MODO DE PREPARO

Unte uma forma quadrada, com manteiga e polvilhe com farinha.

Em um tijela de aço ou vidro, coloque a manteiga e o chocolate picado. Coloque essa tijela sobre uma panela com água fervendo e deixe que vá derretendo com o vapor da água. Atenção! Não deixe o fundo da sua tigela entrar em contato com a água.

Mexa até que o chocolate e a manteiga estejam incorporados e totalmente derretidos. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Em outro recipiente misture o açúcar, ovos e essência de baunilha. Mexa bem com uma colher. Em seguida, acrescente a mistura de manteiga e chocolate. Misture novamente. Por último, acrescente a farinha e incorpore tudo.

Coloque a massa na forma e leve ao forno pré-aquecido em 160°C Deixe assando por uns 30 minutos. Se precisar deixe mais um pouquinho. O Brownie é mais molhadinho por dentro mesmo.

Não precisa desenformar. Corte quadrados e sirva-se!

Se quiser sirva com uma bola de sorvete, fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53039-brownies.html>