# BROWNIE DE ESPINAFRE E CENOURA

## INGREDIENTES

150 g de chocolate meio amargo derretido

1/2 copo de espinafre em purê

1/2 copo de cenoura em purê

1/2 copo de açúcar mascavo

1/4 copo de chocolate em pó

2 col (sopa) de manteiga derretida

2 col (cha) de baunilha

2 claras (não precisa bater em neve)

3/4 copo de farinha de trigo

1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1/2 col (cha) de sal

1 col (cha) de fermento em po

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C.

Unte uma forma pequena e reserve.

Em uma vasilha misture o chocolate derretido, os pures de espinafre e cenoura, o açúcar, o chocolate em pó, a manteiga derretida e a baunilha.

Misture ate ficar bem homogeneo. Junte as claras e misture bem. Acrescente a farinha peneirada com o sal, o bicarbonato de sódio e o fermento em pó.

Misture muito bem com uma colher de pau.

Coloque na forma reservada e leve ao forno por uns 40 minutos ou ate que enfiando um palito ele saia limpo. Deixe esfriar completamente e sirva.

Meus amigos não acreditam que tem espinafre ou cenoura no brownie. É delicioso, vale a pena experimentar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53144-brownie-de-espinafre-e-cenoura.html