# BROWNIE DE CHOCOLATE AMARGO

## INGREDIENTES

1 kg de chocolate meio amargo

500 g de manteiga sem sal

800 g de farinha de trigo

400 g de açúcar

15 ml de essência de baunilha

8 ovos

## MODO DE PREPARO

Em banho

Enquanto o chocolate derrete, bata em um liquidificador os ovos e o açúcar; bata até até que os cristais de açúcar dissolvam

Em seguida, ainda batendo, acrescente a essência de baunilha

Despeje a mistura em um recipiente e acrescente aos poucos a farinha de trigo

Misture a massa com o chocolate derretido

Coloque em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo ou com papel manteiga

Despeje em uma assadeira que possa ir ao forno em banho

Espere esfriar, corte em cubos e sirva quente com sorvete de sua preferência

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9326-brownie-de-chocolate-amargo.html