

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 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://releitafacilrapida.com.br/receita/9326-brownie-de-chocolate-amargo.html>