

Receita de Brownie

Ingredientes:

200g de chocolate meio amargo

150g de manteiga sem sal

1 e 1/4 xícaras (chá) de açúcar

3 ovos

1 colher (chá) de essência de baunilha

3/4 xícara (chá) de farinha de trigo

1/4 xícara (chá) de cacau em pó

1 pitada de sal

1/2 xícara (chá) de nozes picadas (opcional)

Modo de Preparo:

Preaqueça o forno a 180°C e forre uma forma quadrada (aproximadamente 20x20 cm) com papel manteiga.

Em um recipiente que possa ir ao micro-ondas, derreta o chocolate e a manteiga. Faça isso em intervalos.

Em uma tigela grande, misture o açúcar, os ovos e a baunilha até que a mistura fique homogênea.

Adicione o chocolate derretido à mistura de ovos e mexa bem.

Peneire a farinha, o cacau em pó e o sal sobre a mistura de chocolate e incorpore delicadamente com um fouet.

Se desejar, adicione as nozes picadas.

Despeje a massa na forma preparada e alise a superfície.

Asse por cerca de 20 a 25 minutos. O brownie estará pronto quando a superfície parecer firme e o centro não afundar ao pressionar.

Deixe esfriar completamente na forma antes de cortar em quadrados.