

# BROWNIE CREMOSO DE TIRAR O FÔLEGO! VEJA COMO É FÁCIL FAZER!

## INGREDIENTES

150 gramas de manteiga sem sal  
150 gramas de chocolate 70% cacau  
2 ovos  
1/2 xícara de açúcar demerara (ou xilitol)  
2 colheres de sopa de cacau em pó  
3 colheres de sopa de farinha de aveia  
1 colher de sopa de essência de baunilha  
150 gramas de chocolate 70% cacau picado( opcional)

## MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate com a manteiga no microondas,  
espere amornar,  
adicione os dois ovos e misture bem,  
adicione a essência de baunilha, o cacau em pó e a farinha ,  
por último adicione o chocolate picado,  
unte uma forma com manteiga e cacau em pó e despeje a massa, e asse em forno pré-aquecido à 220 graus por 20 minutos,  
não deixe assar demais se não perde a cremosidade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15287-brownie-cremoso-de-tirar-o-folego-veja-como-e-facil-fazer.html>