

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.

©2024 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>