

BROWNIE DE CHOCOLATE NA AIR FRYER

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de chocolate puro em pedaços

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

1 ovo grande

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de essência de baunilha

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo com fermento

2 colheres (sopa) de nozes ou avelãs picadas

Uma forma de alumínio redonda descartável com cerca de 18cm de diâmetro

MODO DE PREPARO

Preaqueça a Air Fryer a 200°C, de 4 a 6 minutos

Coloque a forma de bolo na cesta da Air Fryer e asse o brownie a 180° por 20 minutos, ou até que a superfície esteja crocante

O interior deve permanecer macio

Retire a forma da Air Fryer e deixe o brownie esfriar na forma forma do bolo

Quando esfriar, corte em 6 pedaços

Sirva o brownie morno com sorvete de creme e calda quente de chocolate

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4193-brownie-de-chocolate-na-air-fryer.html>