

# BROWNIE COM CHOCOLATE AMARGO

## INGREDIENTES

- 10 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras de chocolate meio amargo
- 3 ovos
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de extrato de baunilha
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de cacau em pó
- 1 pacote de biscoito recheado de chocolate

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, derreta a manteiga e logo em seguida acrescente o chocolate

Espere 1 minuto e misture, depois reserve

Em outro recipiente, acrescente os ovos, as gemas, o extrato de baunilha e o açúcar mascavo, misture e depois reserve

Depois, pegue a mistura da manteiga com chocolate meio amargo e acrescente aos poucos

Misture tudo muito bem

Depois acrescente os biscoitos e mexa bem, coloque em uma forma de 3x4 cm já untada

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5977-brownie-com-chocolate-amargo.html>