

Brownie



clique para ampliar

Olá, hoje eu fiz um brownie com os chocolates ao leite e branco da Brasil Cacau que ganhamos de presente. Receita muito fácil e deliciosa.



clique para ampliar

Ingredientes:

- 200 gramas de chocolate ao leite ralado;
- 100 gramas de chocolate branco ralado;
- 3 ovos;

- 2 xic de trigo;
- 1 xic de açúcar;
- 1 colher (sopa) de fermento;
- 150 gramas de manteiga.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Misture em um recipiente o chocolate branco com o trigo e o fermento. Bata em outro os ovos com o açúcar. Coloque em uma panela o chocolate ao leite com a manteiga até derreter em fogo baixo. Acrescente a mistura dos ovos, mexa por 5 minutos e em seguida coloque os ingredientes do recipiente (farinha, fermento e chocolate branco). Mexa por mais 5 minutos e coloque em uma forma untada.



clique para ampliar

Coloque em forno pré-aquecido a 180 graus e deixe por 25 minutos. Deixe esfriar ou não 😊



clique para ampliar

Ele fica mais branquinho que os brownies que eu já fiz, por causa do chocolate branco! Mas o sabor ficou demais. Dá pra servir puro ou com sorvete.



clique para ampliar

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$