



RECEITAS DA FIA

Brownie

www.receitasdafia.com/receitas/brownie

Hoje vamos aprender a fazer esse delicioso Brownie, macio por dentro e crocante por fora..

Brownie

 40 min

 6 porções

Ingredientes

- 6 colher(es) de sopa [chocolate em pó](#)
- 1 e 1/2 xícara(s) açúcar
- 1 xícara(s) [farinha de trigo](#)
- 100 grama(s) [manteiga](#) derretida
- 2 unidade(s) [ovo](#) grande

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture açúcar, farinha e chocolate (de preferência peneire os ingredientes). Derreta a manteiga, sem deixar ferver.
2. Bata os ovos levemente com um garfo. Despeje aos poucos os ovos e a manteiga na tigela com os ingredientes secos.
3. Misture bem até formar uma massa. Despeje numa forma retangular untada até ficar uniforme.
4. Coloque no forno médio preaquecido por exatos 30 minutos.
5. Essa é a instrução da receita, mas é bom sempre checar o ponto, lembrando que o ponto do brownie é mais cremoso que o de bolo, antes do ponto de bolo que o garfo "sai sem nada".

www.receitasdafia.com