



# RECEITAS DA FIA

## Brownie

[www.receitasdafia.com/receitas/brownie](http://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](http://www.receitasdafia.com)