



RECEITAS DA FIA

Brownie Fácil

www.receitasdafia.com/receitas/brownie-facil

Vamos juntos desbravar o universo do sabor com a receita desse incrível Brownie, que entrega a maciez no interior e a crocância perfeita por fora. Permita-se ser envolvido pela delícia dessa **Brownie Fácil** jornada culinária!

 40 min

 6 porções

Ingredientes

- 2 [ovos](#) grandes
- 6 colher(es) de sopa [chocolate em pó](#)
- 1 e 1/2 xícara(s) açúcar
- 1 xícara de [farinha de trigo](#)
- 100 g [manteiga](#) derretida

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture o açúcar, a farinha de trigo e o chocolate em pó, peneirando os ingredientes.
2. Derreta a manteiga, tomando cuidado para não ferver.
3. Bata levemente os ovos com um garfo e adicione-os junto com a manteiga na tigela dos ingredientes secos.
4. Misture bem até formar uma massa homogênea.
5. Despeje a massa em uma forma retangular untada, distribuindo de forma uniforme.
6. Leve ao forno médio preaquecido por exatos 30 minutos.
7. Verifique o ponto do brownie, lembrando que ele deve ficar cremoso, um pouco antes do ponto de bolo.
8. Retire do forno e deixe esfriar antes de servir.
9. Corte em porções individuais e desfrute desse delicioso brownie de chocolate!

www.receitasdafia.com