Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Carina Schena
CRN 22408

Brownie de cacau

Ingredientes:
140g de manteiga sem sal (de preferência não muito gelada)
250g de açúcar
80g de cacau em pó 100%
¼ de colher (chá) de sal
½ colher (chá) de baunilha
2 ovos grandes
70g de farinha de trigo
Opcional: castanhas ou pedacinhos de chocolate

Modo de preparo:
Unte uma assadeira, coloque um papel manteiga e pincele manteiga por cima dele
Em um refratário, derreta a manteiga em banho maria ou no microondas.
Acrescente o açúcar e o sal e misture bem.
Junte o cacau em pó e misture até obter uma massa homogênea.
Caso esteja em banho maria, retire a tigela e deixe amornar.
Adicione a baunilha e misture.
Acrescente os ovos, um a um, mexendo vigorosamente a cada adição.
Quando a massa estiver espessa, brilhante e homogênea, junte a farinha e misture bem, acrescentando as castanhas e o chocolate picado, se for o caso.
Em uma assadeira untada e com papel manteiga por cima, espalhe a massa uniformemente.
14. Asse por 20 a 25 minutos em forno pré-aquecido a 180° ou até que um palito espetado no centro do brownie saia úmido e com um pouquinho de massa.
Evite abrir o forno antes de 20 minutos.