

Brownies de chocolate negro

Dificuldade: **Média** ⌚ 25-30min

Tome sua esta nova receita de brownies de chocolate negro ao juntar-lhe frutos secos, amêndoas, avelãs ou pistachios.



Brownies de chocolate negro

Dificuldade: **Média** ⌚ 25-30min ⬇️ 190° 🌀 ¼ Vapor + Aquecimento Ventilado 💧 600ml ≡ 2

Ingredientes (4-6 porções)

massa

200 gr chocolate negro

150 gr manteiga

125 gr farinha com fermento

1 colher de chá de canela

100 gr açúcar mascavado

3 ovos

100 gr nozes pecan picadas

Preparação

Derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria.

Bata os ovos e misture com o chocolate derretido.

Misture a farinha, o açúcar e a canela. Adicione à mistura de chocolate.

Finalmente, adicione as nozes pecan picadas.

Forre uma forma quadrada com papel vegetal untado e verta a mistura de chocolate.

Coza os brownies durante 25 a 30 minutos. Estão prontos quando inserir uma faca no centro e ela sair limpa.

Deixe arrefecer e corte em quadrados.