

BROWNIE



INGREDIENTES

- 170 GR DE MANTEIGA
- 3 OVOS + 1 GEMA
- 200 GR DE CHOCOLATE MEIO AMARGO (40% CACAU)
- 85 GR DE CHOCOLATE NEGRO (70% DE CACAU)
- 350 GR DE AÇÚCAR
- 100 GR DE FARINHA
- 1 COLHER DE CHÁ DE EXTRATO DE BAUNILHA

CONFEÇÃO

1. No microondas colocar na potência mínima o chocolate cortado em pedaços muito pequenos e a manteiga e deixar derreter durante 1 minuto e 30 segundos (ou até ficar bem derretido). Mexer muito bem com uma vara de arames.
2. Com acessório batedor, colocar os ovos e a gema, o açúcar e programar velocidade 8 durante 5 minutos.
3. No fim desse tempo juntar a essência de baunilha e o chocolate já derretido e morno e programar velocidade 6 durante 2 minutos.
4. À parte e à mão misturar a farinha com uma espátula. Transfira a massa para a forma/tabuleiro untada e coza em forno pré aquecido à 180° C por cerca de 35-40 minutos.
5. Receita de Virgínia Almeida. Adaptada de <http://vaicomeroque.com.br/omelhorbrownie/>