

BROWNIE DE CHOCOLATE E BANANA



INGREDIENTES

- 3 BANANAS MADURAS
- 4 OVOS INTEIROS
- 125GR CHOCOLATE EM BARRA DERRETIDO
- 1/2 CHÁVENA DE CACAU EM PÓ
- 1 C. SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Triturar as bananas com a lâmina amassar/triturar, na V.7, 20 segs.

2. Trocar a lâmina pelo acessório batedor e juntar os ovos, o cacau em pó, o chocolate derretido e o fermento em pó.

3. Misturar tudo na V.7, 1 minuto.

4. Deitar o preparado numa forma redonda forrada com papel vegetal e levar ao forno previamente aquecido a 180°, 15 minutos.

5. Sugestão: servir ainda morno com uma bola de gelado
