

BRAWNIE



CONFEÇÃO

1. Coloque o chocolate e manteiga para derreter em banho maria.
2. Enquanto derrete o chocolate, coloca no copo com a lâmina batedoura os ovos e o açúcar. Programe vel.8, 7 minutos. Após esse tempo. Coloque a baunilha e o chocolate que foi deferido com a manteiga. Vel.7 ,2minutos. Peneirar farinha com chocolate em pó e junte ao preparado. Velocidade 4 por volta de 1 minuto.(verifique se esta bem misturado) coloque em uma forma untada e enfarinhada com chocolate. leve ao forno pré aquecido a 180 graus durante 25 minutos.

INGREDIENTES

- 200 GR. DE CHOCOLATE (USEI CULINÁRIA DO LIDL. EMBALAGEM CASTANHA)
- 150 GRAMAS DE MARGARINA(PODE SUBSTITUIR POR MANTEIGA)
- 3 OVOS
- 100 GRAMAS DE AÇÚCAR
- 100 GRAMAS DE AÇÚCAR MASCAVO
- 1 COLHER DE CHÁ DE BAUNILHA
- 2 COLHERES CHOCOLATE EM PÓ
- 150 GR. DE FARINHA