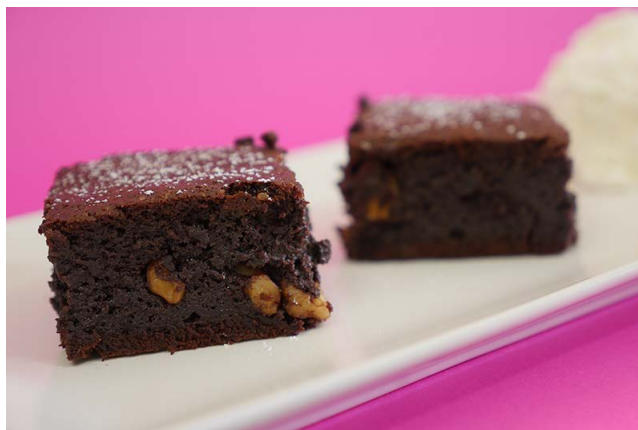


Brownie de Chocolate e Nozes

INGREDIENTES PARA 16 BROWNIES

300g de chocolate em tablete partido em pedaços
250g de manteiga
100g de miolo de noz partido em pedacinhos
2 colheres de sopa de açúcar branco
65g de cacau em pó magro
65g de farinha de trigo sem fermento
1 colher de chá de fermento em pó
4 ovos
250g de açúcar mascavado
1 colher de chá de essência de baunilha
1 forma quadrada com 22 cm,
untada com manteiga,
forrada com papel vegetal
e untada novamente com manteiga



Tempo de preparação: 50 minutos

Custo: 7.50 € | Custo por brownie: 0.47 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/brownie-chocolate-nozes-42829/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho com água, leve ao lume em banho maria a manteiga e os pedaços de chocolate. Deixe derreter.

Mexa com uma vara de arames até que o chocolate fique liso e retire.

2. Entretanto, parta os ovos para uma tigela.

Junte o açúcar mascavado e bata até que dobre o volume.

Enquanto bate, adicione a essência de baunilha.

3. Numa tigela, coloque os ingredientes secos: o cacau em pó, a farinha, o fermento, o açúcar branco e as nozes.

Mexa muito bem com uma colher.

Ao preparado, misture o chocolate derretido.

Por fim, misture os ovos batido com o açúcar mascavado.

Mexa tudo muito bem até que fique uma massa homogénea.

4. Espalhe a massa na forma.

Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer durante 35 minutos.

Tenha atenção para que o bolo não seque demasiado.

5. Passado os 35 minutos, retire e desenforme.

Sirva o brownie quente cortado em quadrados.

Se quiser, pode acompanhar com gelado de nata ou chantilly.

Caso não utilize o brownie todo de uma vez, pode guardar no frigorífico e aquecer no microondas durante alguns segundos antes de servir.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!