

Brownie de Chocolate!



Brownie de chocolate!

O Brownie tem origem americana e não é bolo nem cookie, pois contam que um chef americano esqueceu de colocar fermento na massa do bolo, e ele muito espertinho, resolveu cortar em quadrados e servir aos convidados. Como todos imaginam, fez o maior sucesso e deu o nome dessa delícia de Brownie. Com o tempo, os toques de sofisticação apareceram adicionando castanhas, nozes e mais pedaços de chocolate à massa. Servido com sorvete de creme e calda de chocolate...huummm, que delícia!!

Ingredientes:

2 barras de 170g cada de chocolate meio amargo picado

9 colheres (sopa) de margarina

1 colher (chá) de essência de baunilha

3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (café) de sal

1 xícara (chá) de nozes picadas

Modo de Fazer:

Derreta em banho-maria o chocolate e a margarina.

Adicione a baunilha.

Bata na batedeira os ovos com açúcar até obter uma mistura fofa e clara.

Acrescente o chocolate derretido e a farinha de trigo peneirada com sal.

Misture delicadamente e incorpore as nozes.

Unte e polvilhe com farinha uma assadeira pequena (32x22) e despeje a massa.

Asse em forno médio (180°C) por aproximadamente 20 minutos.

Corte em quadrados (6x6cm) e sirva ainda quente com sorvete de creme.