



BROWNIE DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 250 g de chocolate meio amargo
- 250 g de manteiga
- 200 g de açúcar
- 100 g de Farinha de Trigo Maria Inês
- 1/2 colher de café de sal
- 4 ovos

Modo de preparo

1. Misture o açúcar, a farinha e o sal. Reserve.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria.
3. Junte os ovos ao chocolate, um por vez.
4. Misture delicadamente os ingredientes secos à mistura.
5. Coloque em uma forma untada (20 x 28 cm) e asse em forno médio 170 °C até estar firme, aproximadamente 35 minutos. Um truque é apertar o topo do bolo com o indicador e, se ele voltar ao formato original, significa que está pronto.

