

Brownies de chocolate

Ingredientes:

- 200g de chocolate meio amargo, picado
- 180g de manteiga sem sal
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 3 ovos
- $\frac{3}{4}$ xícara de nozes picadas (opcional)
- $\frac{3}{4}$ xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Manteiga e farinha de trigo para untar assadeira

Modo de preparo:

1. Leve uma panela com um pouco de água morna ao fogo baixo e deixe aquecer um pouco.
2. Coloque uma tigela em cima da panela e adicione o chocolate, a manteiga e o açúcar mascavo. Mantenha o fogo baixo e, enquanto derrete o chocolate e a manteiga, mexa lentamente até obter uma mistura homogênea e cremosa. Reserve.
3. Preaqueça o forno a 180 ° C.
4. Unte uma assadeira com manteiga e enfarinhe com farinha de trigo. Ou apenas unte uma assadeira antiaderente e forre o fundo da mesma com um pedaço de papel manteiga (papel usado em culinária para assar alimentos no forno).
5. Em outra tigela, adicione os ovos, o extrato de baunilha e bata-os juntos.
6. Enquanto ainda está batendo a mistura de ovos, adicione lentamente a mistura de chocolate e continue mexendo todos juntos. Se desejar, acrescente as nozes picadas e misture.
7. Adicione a farinha de trigo e misture bem.

8. Despeje a mistura na assadeira e leve ao forno por mais ou menos 30 minutos.
9. Quando estiver pronto, deixe esfriar o suficiente antes de desenformar.
10. Corte em pedaços quadrados ou retangulares.

Rendimento: mais ou menos 16 pedaços.

Obs.: Esta receita não precisa de batedeira. É feita com batedor manual, ou apenas uma colher grande.