

Brownie de chocolate

escrito por Universo e Cultura



Deus Janus é um mês de poder do começo ao fim, dizem que os 12 primeiros dias de Janeiro são poderosos para rituais de novos começos. Sirva as visitas e parentes brownies (bolos de chocolate com nozes). Os brownies são os espíritos guardiões do mês de janeiro.

INGREDIENTES:

Massa:

- 2 tabletes de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 ovos inteiros
- 2 xícaras de (chá) chocolate em pó
- 1 xícara (chá) farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 xícara (chá) de leite

Cobertura:

- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres(sopa) de açúcar
- 4 colheres(sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sobremesa) de margarina

MODO DE PREPARO:

Massa: separe as gemas das claras e bata as claras em neve.reserve.Bata na batedeira (velocidade alta) a margarina e o açúcar até formarem um creme.Aos poucos junte o restante dos ingredientes e continue batendo até formar uma massa

homogênea. Por fim, misture com uma colher, as claras em neve. Despeje a massa em uma forma retangular untada e enfarinhada. Leve para assar em forno médio, pré-aquecido, por mais ou menos 35 min.

Cobertura: coloque todos os ingredientes em uma panela, leve para o fogão em temperatura média e vá mexendo até ferver. Com o bolo ainda quente, despeje a cobertura sobre ele. Se quiser decore com amêndoas ou castanha-do-pará.

Fonte:

<https://www.gatomistico.com.br/2008/10/brownie-de-chocolate.html>