

Brownie

170 gr chocolate meio-amargo
150 gr manteiga
4 ovos, grandes
300 gr açúcar
140 gr farinha de trigo
20 gr cacau em pó
2 gr sal
100 gr nozes, em pedaços
quanto basta açúcar de confeiteiro, para polvilhar

Derreta em banho maria o chocolate, já cortado em pedaços, com a manteiga, cortada em 5 partes. Não deixe a água do banho maria ferver, use fogo médio. Reserve.

Em uma batedeira adicione os ovos e o açúcar. Bata tudo em velocidade baixa. Quando estiver tudo bem misturado, adicione o chocolate derretido com a manteiga. Bata mais um pouco até a cor ficar uniforme. Adicione a farinha, o cacau e o sal e bata novamente. Retire da batedeira e misture as nozes picadas.

Unte uma forma retangular de cerca de 30 x 20 cm e coloque papel manteiga no fundo. Cubra com a massa de chocolate e bata na mesa para uniformizar. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos.

Após retirar do forno, deixe esfriar por cerca de 10 minutos, desenforme e corte em retângulos de 6 x 5 cm. Polvilhe com açúcar de confeiteiro peneirado.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 10)