

Brownie cremoso todo chocolate

Ingrédients

- 90g de chocolate amargo a 70% de cacau
- 20g de manteiga
- 4 ovos
- 150g de açúcar
- 45g de óleo neutro
- 95g de farinha
- 30g de cacau em pó sem açúcar
- 70g de gotas de chocolate

Préparation

1. Uma nova receita bem chocolatada e extremamente fácil e rápida hoje: um brownie/fondant todo chocolate, ao qual você pode, claro, adicionar algumas frutas secas se tiver vontade. Ingredientes: Usei o chocolate Guanaja de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).

2. Derreta o chocolate com a manteiga.

3. Bata os ovos com o açúcar e o óleo e, em seguida, adicione o chocolate e a manteiga derretidos.

4. Finalmente, incorpore a farinha, o cacau, e por último as gotas de chocolate.

5. Despeje a massa em uma forma de 20cm de lado e leve o bolo ao forno pré-aquecido a 180°C por 15 a 20 minutos de cozimento (dependendo de como você o prefere, mais ou menos fondant).

6. Deixe esfriar um pouco, depois corte o brownie e delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com