

Bolo estilo brookie

Ingrédients

- 200g de chocolate amargo
- 75g de manteiga
- 4 ovos
- 40g de açúcar
- 60g de farinha
- 125g de manteiga
- 70g de açúcar mascavo
- 70g de açúcar granulado
- 1 ovo
- 180g de farinha
- 175g de gotas de chocolate ou chocolate picado

Préparation

1. Você está em dúvida entre um brownie e um cookie, aqui está a receita para você!
2. Uma pequena fatia deste bolo e os dois desejos serão satisfeitos. Claro, não é o bolo mais leve nem o mais fresco, mas é muito saboroso!
3. Você pode adicionar frutas secas, se desejar, ou ainda armazená-lo na geladeira para uma versão mais fresca no momento da degustação.
4. Ingredientes: Eu usei o chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Derreta o chocolate com a manteiga.
6. Bata os ovos com o açúcar.
7. Adicione a mistura de chocolate e manteiga, em seguida a farinha.
8. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada ou forrada com papel manteiga.
9. Misture a manteiga em consistência de pomada com os açúcares.
10. Adicione o ovo e depois a farinha.
11. Termine com as gotas de chocolate.
12. Espalhe a massa de cookie sobre a massa de brownie (a quantidade de massa de cookie é bastante grande, eu não usei tudo e assei o restante separadamente para não ter uma espessura muito grande).
13. A cozedura: Coloque no forno pré-aquecido a 220°C por 20 minutos, depois reduza a temperatura para 180°C e continue assando por mais 10 a 15 minutos, dependendo de quanto você quer que seu bolo esteja macio.
14. Deixe esfriar, desenforme e aproveite!