

Brownie Jamie: rápido e nutritivo!



A correria do dia a dia nos faz da vontade de ir para a cozinha, um momento para celebrar sem ficar horas preparando receitas complicadas. Assistindo as receitas de Jamie Oliver aprendi a fazer um brownie gostoso, mas que ao longo do tempo foi recebendo toques pessoais. Veja a receita:

Ingredientes

- 2 barras de chocolate ao leite;
- 250g de manteiga amolecida;
- 250g de açúcar;
- 6 colheres (sopa) de cacau em pó bem cheias;
- 4 colheres cheias de farinha de trigo;
- 1 colher de chá de fermento em pó;
- 4 ovos grandes

Modo de preparo

- Leve o chocolate ao processador e acrescente a manteiga, o açúcar, o cacau em pó, a farinha e o fermento.
- Mexa e acrescente os ovos. Quando chegar a uma textura cremosa, pare de bater e reserve. Pegue uma assadeira de 30cm x 15cm e forre com o papel-manteiga que deve ser molhado antes.
- Coloque a massa na assadeira e espalhe.
- Leve ao forno a 200°C por cerca de 12 a 14 minutos, a impressão da massa estar crua será normal.

Importante: Retire do forno assim que der os 14 minutos e deixe descansar por pelo menos 1 hora. Corte e sirva.

Importante 2: Você pode acrescentar nozes e cerejas a massa antes de assar e fazer cobertura usando doce de leite misturado com um pouco de leite.