

Brownies

Ingredientes:

- 1 cup (capacidade de 250ml) de manteiga em cubos (usei cerca de 200gr)
- 3/4 cup açúcar
- 3/4 cup açúcar amarelo
- 3/4 cup de chocolate em pó (uma embalagem)
- 1/2 colher (chá) sal fino
- 2 colheres (chá) baunilha
- 25 ml café bem forte
- 3 ovos ligeiramente batidos
- 3/4 cup farinha (usei sem fermento)
- 140 gr chocolate (74% cacau) em pedaços pequeninos

Preparação:

Estes deliciosos brownies começam ao fogão... Num tachinho colocar a manteiga e deixar derreter lentamente. Adicionar depois os açúcares e o sal e envolver bem. Quando estiver uma mistura uniforme juntar o cacau e a baunilha e voltar a envolver bem.

Retirar do lume, passar para uma tigela, e deixar ficar morno.

Juntar então os ovos ligeiramente batidos batendo energicamente até ficar homogêneo e brilhante.

A farinha deve ser envolvida, sem bater, até ficar bem misturada.

Finalmente acrescentar os pedaços de chocolate envolvendo com cuidado.

Colocar num tabuleiro (usei um de 30x20, mas podem usar mais pequeno para ficarem mais altos) forrado com papel vegetal, deixando o papel com sobra suficiente para ajudar a retirar o bolo. Com uma espátula espalhar a massa uniformemente e levar ao forno médio, preaquecido.

O bolo vai formar uma casquinha por cima, bem típica dos brownies. Retirar quando, espetando um palito, este ainda sair húmido, mas sem qualquer massa crua.

Deixar arrefecer antes de cortar em pedaços.

