
O
brownie
perfeito
Receita Exclusiva
Lorena Tartuce

Sobre o ebook

É uma alegria compartilhar com você o segredo do meu brownie. Durante anos, levei minhas tortas para a feira e, como um gesto de carinho, oferecia pedacinhos de brownie como brinde.



Era só um detalhe, mas acabou se tornando a estrela do dia — todo mundo queria mais!

Este ebook é um convite para você recriar esse doce especial na sua cozinha, com o mesmo amor que eu sempre coloquei em cada pedaço.

Espero que essa receita leve um gostinho de feira e muitas memórias doces para sua vida.

Agora, é hora de colocar a mão na massa. Vamos lá?

O Brownie Perfeito



Lista de ingredientes

- 2 xícaras (chá) de achocolatado em pó (Nescau)
- 1 xícaras (chá) de farinha de trigo (sem fermento)
- 1 xícaras (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 200g de manteiga (derretida)



Modo de preparo:

1. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até formar uma mistura cremosa. Você pode fazer isso com um garfo ou, se preferir, usar uma batedeira para facilitar.

2. Acrescente a manteiga derretida e o achocolatado (Nescau) e misture bem até incorporar tudo.

3. Adicione a farinha de trigo e mexa até a massa ficar homogênea.

Atenção:

essa massa é mais densa que a de bolo comum, então não se assuste!

Modo de preparo:

1. Unte uma forma com manteiga e polvilhe Nescau em vez de farinha de trigo. Isso cria uma casquinha deliciosa nas bordas do brownie.

2. O brownie estará pronto quando as bordas estiverem firmes e o centro levemente úmido.

Observação:

Faça o teste do palito: ele deve sair com algumas migalhas, mas não completamente seco.



Dicas extras:

Chocolate extra: Se quiser, adicione pedaços de chocolate meio amargo à massa para um toque ainda mais indulgente.

Toque de crocância: Nozes, amêndoas ou avelãs picadas são ótimas opções para adicionar textura ao brownie.

Cobertura irresistível: Assim que o brownie sair do forno, espalhe uma camada de doce de leite ou Nutella por cima. Deixe esfriar e aproveite!

Corte perfeito: Para pedaços bem definidos, espere o brownie esfriar completamente antes de cortá-lo. Use uma faca quente (mergulhada em água quente e seca) para cortes limpos.

Se você quiser surpreender ainda mais, sirva com uma **calda quente** e uma **bola de sorvete de creme** por cima.

Agradecimentos:

Fico muito feliz em poder compartilhar o brownie que, com tanto carinho, fez parte da minha história na feira. Espero que, ao fazer essa receita, você sinta todo o sabor e a alegria que ela trouxe para tantas pessoas.

Aproveite cada mordida e, quem sabe, até crie suas próprias tradições com essa receita.

Com amor, Lorena Tartuce.




@lorenatartuce