

brownie de chocolate marcello

4 ovos

2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de farinha de trigo

2 xícaras de chocolate em pó 50% ou 70% cacau

modo de preparo:

untar uma assadeira retangular com manteiga e polvilhar cacau.

pré-aquecer o forno a 200 graus por 15 minutos. na batedeira ou na mão, bata os ovos e o açúcar até ficar homogêneo. após isso, acrescente o óleo, farinha de trigo e chocolate, quando estiver bem misturado, despeje na assadeira e coloque para assar por 15 minutos a 200 graus, depois abaixe para 170 graus e deixe por mais 15 minutos. espere esfriar e corte os quadradinhos.