



BROWNIE DE NOZES

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 100g de margarina
- 1/2 xícara de chocolate em pó
- 1 xícara de Farinha de Trigo Maria Inês
- 1 cálice licor de chocolate opcional
- 1 colher de chá de fermento
- 100 g de nozes picadas

Cobertura:

- 1 xícara de açúcar de confeiteiro
- 1 xícara de chocolate em pó
- 6 colheres de sopa de leite

Modo de preparo

- 1) Na vasilha da batedeira coloque o açúcar a margarina e os ovos e bata bem.
- 2) Junte a farinha, o chocolate e o fermento peneirados juntos, misture bem e acrescente as nozes e o licor (opcional).
- 3) Misture tudo coloque em uma assadeira retangular untada e enfarinhada e leve para assar por 20 minutos mais ou menos.
- 4) Enquanto isso, leve os ingredientes da cobertura misturados ao fogo, até engrossar.
- 5) Depois de pronto o brownie, corte em quadradinhos e coloque a cobertura.

