

Receita: Brownie de Paçoquita

Inovar nas delícias da festança é com a gente mesmo. Confira essa receitinha de Brownie de Paçoquita que fica mara de verdade na sua Festa Junina.

INGREDIENTES

100g de açúcar refinado

3 ovos (inteiros)

3 claras

190g de chocolate meio amargo

200g de manteiga (sem sal)

75g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de chocolate em pó

200g de açúcar mascavo

200g de nozes picadas

10 Paçoquitas Rolha para a massa

10 Paçoquitas Rolha para decorar

MODO DE PREPARO

Em banho-maria, derreta o chocolate e a manteiga. Em um outro recipiente, bata as claras e os ovos e só depois adicione o açúcar refinado. Junte a mistura de ovos e o chocolate derretido, adicione o açúcar mascavo, a farinha, as nozes e as Paçoquitas bem trituradas.

Coloque em uma forma com papel manteiga, triture as outras Paçoquitas por cima e leve ao forno preaquecido por 50 minutos.

Para ficar aquela casquinha por cima e o miolo macio, você precisa dar um choque térmico na massa. Para isso, é só você, assim que retirar do forno, deixar por 15 minutos na geladeira.

Depois é só cortar e comer!