

Brownie com Castanha de Caju

Rendimento: 12 a 15 porções



Ingredientes

- 3 ovos
- 250 g de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 ½ xícara (chá) de castanhas de caju picadas

Modo de Preparo

Bater as claras em neve e reservar. Em seguida, derreter em banho-maria o chocolate meio amargo e reservar. Bata a manteiga com o **Açúcar Refinado Alto Alegre** até virar um creme. Juntar as gemas e bater mais um pouco. Acrescentar a farinha de trigo, o chocolate derretido e as castanhas de caju. Retirar da batedeira e misturar delicadamente as claras batidas em neve. Untar e enfarinhar uma forma retangular (33x22cm) e espalhar a massa. Levar ao forno pré-aquecido e assar por cerca de 30 minutos. Deixar esfriar e cortar em quadrados médios. Servir o brownie quente ou frio com 1 bola de sorvete de creme.

Tempo de preparo: 2 horas.