

PRAÇA MATRIZ

12 de outubro

Alegria na PRAÇA!

18h - 22h

SHOWS DE PERSONAGENS INFANTIS
PIPOCA ALGODÃO DOCE
CARRETA DA ALEGRIA SORTEIOS
E, MUITO MAIS!

 **PREFEITURA DE DRACENA**
SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO

CULINÁRIA

BROWNIE SUPER FÁCIL



INGREDIENTES

- 1- 6 colheres (sopa) bem cheias, de margarina sem sal
- 2- 3/4 xícara (chá) achocolatado
- 3- 1/2 xícara (chá) chocolate em pó
- 4- 1 e 1/4 xícara (chá) farinha de trigo
- 5- 2 xícaras (chá) açúcar
- 6- 4 ovos
- 7- 2 pitadas de sal
- 8- 1 colher (chá) de extrato ou essência de baunilha
- 9- 1 tablete de chocolate meio amargo picado em cubinhos

- 10- 1/2 xícara (chá) de nozes picadas ou castanhas de caju granuladas

MODO DE PREPARO

- 1- Misture os ovos e o açúcar.
- 2- Em seguida, agregue todos os outros ingredientes até formar um creme uniforme.
- 3- Despeje em uma assadeira, forrada com papel-manteiga e leve ao forno médio por 40 minutos.

- 4- O brownie estará pronto quando a parte de cima estiver levemente corada e, ao se espetar um palito, ele esteja levemente úmido (devido ao chocolate derretido).

- 5- Corte em quadrados ainda quente e sirva com uma bola de sorvete de creme, ou congele num saquinho para freezer.

- 6- Para descongelar, coloque o brownie num prato de sobremesa e aqueça no micro-ondas, potência alta, por 1 minuto.