

Brownie com Recheio de Doce de Leite

Ingredientes

Para o brownie:

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 150 g de manteiga sem sal
- 1 xícara de açúcar (180 g)
- 3 ovos
- 1 colher de chá de essência de baunilha (opcional)
- ½ xícara de farinha de trigo (70 g)
- 2 colheres de sopa de cacau em pó (opcional, para intensificar o sabor)
- 1 pitada de sal

Para o recheio:

- 300 g de doce de leite cremoso

Modo de Preparo

Preparando a massa do brownie:

1. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas (em intervalos de 30 segundos), mexendo até ficar homogêneo.
2. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até formar um creme fofo e esbranquiçado.
3. Adicione o chocolate derretido aos poucos, misturando delicadamente.
4. Acrescente a essência de baunilha (se estiver usando), a farinha peneirada, o cacau e o sal. Misture até incorporar tudo. A massa deve ficar espessa.

Montagem com o recheio:

1. Unte uma forma quadrada (20x20 cm) e forre com papel manteiga.
2. Despeje metade da massa na forma e espalhe bem.
3. Coloque colheradas do doce de leite sobre essa camada, espalhando com cuidado para não misturar com a massa.
4. Cubra com o restante da massa de brownie.
5. Com uma espátula, alise a superfície.

Assar:

1. Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por cerca de 30 a 35 minutos.
2. O brownie deve estar firme nas bordas e levemente úmido no centro (teste com palito: ele deve sair levemente sujo).
3. Espere esfriar completamente antes de cortar.

[Para mais receitas acesse nosso site receitacerta.blog.br](http://receitacerta.blog.br)