



Brownie Marmore:



Ingredientes (massa preta)

3/4 de xícara de manteiga sem sal

3 colheres de sopa de cacau em pó (eu usei um puro. Caso você não encontre, use o chocolate em pó que encontrar, mas não use achocolatado ok?)

1 xícara de açúcar de confeiteiro

2 ovos batidos (com o garfo mesmo, na mão)

1 xícara de farinha de trigo

Ingredientes (massa branca)

1 xícara de ricota

1 ovo

3 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro

Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 180 graus. Forre o fundo de uma forma 18×28 cm com papel manteiga e unte com manteiga. Obs: eu não tinha uma forma de alumínio nesse tamanho e usei uma de porcelana. Funcionou super bem.

Derreta a manteiga em uma panela, remova do fogo e adicione o açúcar e o cacau. Adicione os ovos, mexa bem e em seguida, adicione a farinha. Misture.

Espalhe a massa na forma e reserve.

Bata a ricota, o ovo e o açúcar até obter um creme liso (eu usei um mixer de mão). Coloque colheradas da massa branca sobre a massa preta e com ajuda de uma espátula, misture levemente as duas massas

Leve para assar por aproximadamente 40-45 minutos ou até que esteja firme ao tocar (não pode estar grudento). Deixe esfriar e corte.

O brownie fica úmido por dentro, doce na medida, perfeito para servir em quadradinhos com um café ou acompanhado de uma bela bola de sorvete como sobremesa.

www.blogencontrandoideias.com

Receita do site Gorja Huk

Receita do livro "CHOCOLATE: decadent and delicious homemade treats" da editora Love-Food.