

BROWNIE WITH NUTS

Ingredientes

- *6 colheres (sopa) bem cheias, de margarina sem sal*
- *3/4 xícara (chá) achocolatado*
- *1/2 xícara (chá) chocolate em pó*
- *1 e 1/4 xícara (chá) farinha de trigo*
- *2 xícaras (chá) açúcar*
- *4 ovos*
- *2 pitadas de sal*
- *1 colheres (chá) de extrato ou essência de baunilha*
- *1 tablete de chocolate meio amargo picado em cubinhos*
- *1/2 xícara (chá) de nozes picadas ou castanhas de caju granuladas*
- *1 pote de sorvete de creme*

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.*

