

Brownie com morangos frescos

<https://sem lactose.com/2009/07/25/brownie-com-morangos-frescos/>

Atualizado em: setembro 2, 2015

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:20](#)

[00:40](#)

[Baixa](#)

[10](#)

Eu gosto de receitas práticas e saborosas. Este brownie é um dos melhores que já provei, pois ele fica com uma casquinha por fora e macio por dentro, além de ser uma receita bastante simples e isenta de lactose. Os morangos frescos dão um contraste ao sabor do chocolate, deixando a sobremesa mais leve.

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de creme vegetal
- 250 g de chocolate amargo sem leite
- 1 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 3 xícaras de açúcar demerara
- 5 ovos inteiros
- 2 xícaras de nozes picadas
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1/2 colher de chá de sal
- 10 morangos grandes maduros

PREPARO

1. Derreta 200 gr de chocolate e a margarina em banho-maria. Reserve.
2. Bata os ovos, o açúcar e a baunilha até ficar uma mistura bem homogênea.
3. Adicione a mistura de chocolate à mistura de ovos e açúcar e logo após adicione o sal com a farinha peneirada e vá misturando aos poucos. Por último adicione as nozes.
4. Em uma forma retangular de aproximadamente 20 x 30 cm untada, despeje a massa e asse em forno pré-aquecido por 35 minutos em fogo médio.

MONTAGEM DA SOBREMESA

1. Lave os morangos (não retire o caule e as folhas) e corte-os da base ao caule em tirinhas finas. Derreta as 50 g restantes de chocolate com 2 colheres de água no microondas (apenas 20 a 30 segundos). Mexa bem até ele criar uma textura suave.
2. Corte os brownies em quadradinhos e sirva-os quentes com os morangos e a calda de chocolate por cima.

Prefira os morangos de cultivo orgânico. Assim você aproveita o sabor e as propriedades desta fruta maravilhosa. Os cultivos tradicionais têm usado grandes quantidades de agrotóxico.

