

BROWNIE DE CHOCOLATE NA AIR FRYER

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (chá) de chocolate puro em pedaços
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 ovo grande
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo com fermento
- 2 colheres (sopa) de nozes ou avelãs picadas
- Uma forma de alumínio redonda descartável com cerca de 18cm de diâmetro

MODO DE PREPARO

Preaqueça a Air Fryer a 200°C, de 4 a 6 minutos

Coloque a forma de bolo na cesta da Air Fryer e asse o brownie a 180° por 20 minutos, ou até que a superfície esteja crocante

O interior deve permanecer macio

Retire a forma da Air Fryer e deixe o brownie esfriar na forma do bolo

Quando esfriar, corte em 6 pedaços

Sirva o brownie morno com sorvete de creme e calda quente de chocolate

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4193-brownie-de-chocolate-na-air-fryer.html>