



## **Brownie de chocolate com calda de frutas vermelhas**



**Tempo de preparo:**

**Rendimento:**

**Tipo:**

Sobremesas

**Nível:**

Fácil

## Ingredientes

### BROWNIE:

4 ovos

1 xícara de Farinha de Arroz Solito Faz Bem (antiga Monsóli)

1 xícara de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

1 xícara de óleo

1 colher de sobremesa de extrato de baunilha

½ xícara de nozes picadas

1 colher de sopa de fermento químico

### CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

½ xícara de amora

½ xícara de morango

½ xícara de framboesa

½ xícara de blueberry

1 xícara de açúcar

Suco de ½ limão

## Modo de preparo

### MODO DE PREPARO:

Bata todos os ingredientes no liquidificador até formar uma massa bem homogênea (menos as nozes, essa você deve acrescentar no final).

Leve para assar em uma forma untada, em forno pré aquecido 180°C durante 20 minutos.

### MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes e reduza, em fogo baixo, mexendo sempre até chegar na consistência de calda cremosa.

**Veja mais receitas:**

[www.solito.com.br](http://www.solito.com.br)