Brownie

INGREDIENTES:

- 280g de chocolate 60%;
- 3 gemas;
- 3 claras em neve;
- 3 colheres de sopa rasa de manteiga;
- 1 colher de sopa cheia de cacau em pó 70%;
- 3 colheres de sopa cheia de adoçante forno e fogão (pode ser usado o xilitol, se preferir) ou açúcar demerara;
- 2 colheres de sopa de amêndoas em lascas;
- 2 colheres de sopa de nozes picada.

MODO DE PREPARO:

Em um refratário, coloque o chocolate 60% picado grosseiramente e a manteiga.
Leve ao microondas por aproximadamente 1 minuto para derreter.
Acrescente as gemas e misture bem.
Adicione o restante dos ingredientes e misture delicadamente.
Coloque numa forma untada com manteiga e cacau em pó.
Leve ao forno médio, pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos.