

## BROWNIE RECHEADO NO PALITO

**Ingredientes (massa):** 250g de chocolate meio amargo, 200g de manteiga, 200g de açúcar, 3 ovos, 3¼ xícara (chá) de farinha de trigo, ½ colher (café) de sal, 200g de Doce de Leite forneável Alispec.

**Modo de preparo:** Misture o açúcar, a farinha, o sal e reserve. Derreta o chocolate com a manteiga e espere esfriar. Adicione os ovos. Misture delicadamente aos ingredientes secos. Coloque uma parte da massa numa forma untada, adicione colheradas de Doce de leite forneável Alispec e colocar o restante da massa. Levar para assar em forno médio até obter consistência firme. Deixe esfriar, corte os pedaços e coloque o palito.

