

Brownie é aquele bolo de chocolate mega molhado e super a nossa cara! AMO!

Hoje vamos preparar um à base de abóbora.

Até já fiz um Fudge Brownie bem parecido com essa receita, mas hoje substitui alguns ingredientes e esta é uma nova oportunidade de conhecer um brownie saudável e delicioso também!

AAAH, seguinte: não usei nada para adoçar a receita.

Percebam.

A abóbora estava bem docinha e o iogurte era adoçado com adoçante.

Mas se vocês ainda não se acostumaram com o paladar do chocolate amargo, então indico que vocês acrescentem 1 csopa de adoçante culinário da sua preferência ou 2 csopa de açúcar mascavo. Ok?

Essa receita completa você encontra no aplicativo da Cozinha FIT&FAT.

Para baixar, [clique aqui](#).

