

BROWNIE DE COOKIES

INGREDIENTES

MASSA DO COOKIE:

Massa do cookie: 5 colheres (sopa) de manteiga sem sal, amolecida

1/4 de xícara de açúcar mascavo

1 gema de ovo (de um ovo grande)

1/2 xícara + 1 colher (sopa) de farinha de trigo

Pitada de sal

1/3 de xícara de gotas de chocolate

RECHEIO DE BROWNIE:

Recheio de brownie: 6 colheres (sopa) de manteiga sem sal

1/2 xícara de açúcar cristal

1/4 xícara de cacau em pó sem açúcar

1 ovo grande

1/4 colher (chá) de extrato de baunilha

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

PREPARO DA MASSA DE COOKIES:

Preparo da massa de cookies: Em uma tigela, bata a manteiga e o açúcar até formar uma massa homogênea e fofa (faça com as mãos, uma colher de pau ou um mixer).

Adicione a gema de ovo, e misture.

Em seguida, acrescente a farinha e o sal, e misture até ficar bem homogêneo.

Após isso, adicione as gotas de chocolate e mexa.

Coloque a tigela na geladeira para esfriar enquanto faz o enchimento de brownie (isso tornará mais fácil de manusear).

PREPARO DO RECHEIO DE BROWNIE:

Preparo do recheio de brownie: Em uma panela, derreta a manteiga, e em seguida, adicione o açúcar e o cacau em pó, mexendo até ficar homogêneo.

Espere esfriar um pouco (cerca de 5 minutos).

Em seguida, adicione o ovo e a baunilha, mexendo até incorporar à massa.

Acrescente a farinha e mexa até ficar homogêneo.

MONTAGEM:

Montagem: Retire a primeira massa da geladeira e divida em 12 porções.

Coloque a massa na forma de muffin e aperte para as bordas (para formar uma espécie de "copo" de massa na forma).

Despeje o recheio de brownie em cada um dos copinhos de cookie.

Em seguida, leve ao forno para assar por aproximadamente 9-10 minutos, apenas até o brownie começar a se fundir com as bordas do cookie (o meio ainda vai estar com uma consistência pegajosa).

Deixe esfriar em temperatura ambiente na forma do muffin.

Desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17436-brownie-de-cookies.html>