

BROWNIE DE ACHOCOLATADO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 2 caixinhas de creme de leite

6 colheres de achocolatado cheias

MODO DE PREPARO

Junte as 2 xícaras de achocolatado, o trigo, o açúcar, a manteiga e os ovos em uma bacia e com ajuda de uma colher grande misture bem até formar uma massa bem lisa.

Em seguida, preaquece o forno a 180° C.

Coloque a massa em uma forma de alumínio retangular grande e deixe em forno médio de 25 a 30 minutos, a massa por ser de brownie ainda fica um pouco mole após retirar do forno, por isso, faça uma mistura com as 2 caixinhas de creme de leite com as 6 colheres de achocolatado e leve ao fogo mexendo até levantar fervura e espalhe sobre o brownie ainda quente.

É só deixar esfriar para saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18927-brownie-de-achocolatado.html>