

BROWNIE DE ACHOCOLATADO SIMPLES E FÁCIL

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de achocolatado

2 xícaras (chá) de açúcar

200 g de manteiga

1 colher (sobremesa) de óleo

3 colheres grandes de leite

avelã a gosto opcional

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque metade da manteiga, metade do achocolatado e leve ao fogo em banho-maria até a manteiga derreter e se misturar ao achocolatado e deixe esfriar.

Em uma vasilha, coloque a farinha, o açúcar, o restante da manteiga e o achocolatado, o óleo, o leite, o ovo e misture.

Acrescente a mistura feita em banho-maria e mexa até que forme uma massa homogênea.

Em uma forma untada, coloque a massa enfarinhada e ponha para assar em forno preaquecido, a 180 °C entre 25 a 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20605-brownie-de-achocolatado-simples-e-facil.html>