

BROWNIE SEM FRESCURA E CREMOSO

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de farinha de trigo sem fermento

3/4 de xícara (chá) de margarina ou manteiga derretida

3 xícaras de achocolatado em pó

2 colheres (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Na batedeira, misture os 4 ovos e o açúcar até formarem um creme homogêneo (fiz na batedeira, mas pode ser feito no liquidificador).

Adicione aos poucos a farinha de trigo e continue batendo.

Em uma tigela a parte misture a margarina derretida e adicione aos poucos o achocolatado.

Acrescentar a massa a mistura do achocolatado e a margarina derretida aos poucos e continue batendo.

Despeje a massa na forma (é importante deixar a massa não muito grossa para que ela possa assar por inteiro) e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos.

Esse tempo varia de forno para forno ou espessura da massa (para saber o ponto deve observar o centro do bolo espetando palito de dente).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21085-brownie-sem-frescura-e-cremoso.html>