

BROWNIE CREMOSO DE AVELÃ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos inteiros
100 g de achocolatado
1/3 de manteiga derretida
1 pote de creme de avelã
1 xícara de nozes (ou castanhas)

COBERTURA:

Cobertura: 1 barra de chocolate amargo
1/4 de leite

DECORAÇÃO:

Decoração: sorvete de creme
nozes

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um recipiente adicione: ovos, uma pitada de açúcar, manteiga derretida, achocolatado e mexa, adicione o creme de avelã e as nozes, mexendo até ficar homogêneo.

Coloque a massa em uma forma quadrada untada com manteiga e achocolatado assando por 25 minutos, a 200° C.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate com o leite e reserve.

Depois de pronto, coloque o chocolate derretido em cima do brownie e as nozes.

Corte em quadrados e adicione uma bola de sorvete se quiser.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23489-brownie-cremoso-de-avela.html>