BROWNIES DOURADOS

INGREDIENTES

2 xícaras de açúcar mascavo

1 colher (sopa) de margarina ou manteiga em temperatura ambiente

3 ovos

3/4 xícara de leite

1 colher (café) de baunilha

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

1/2 xícara de nozes picadas (pode ser substituída por amendoim, castanha de caju, castanha-do-pará, avelã, etc.)

1/2 xícara de chocolate branco picado

1/2 xícara de chocolate ao leite picado

1/2 xícara de chocolate meio amargo picado.

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar mascavo com a margarina até obter uma farofa.

Acrescente os ovos, o leite, a baunilha e continue a bater.

Separadamente, misture os ingredientes secos (trigo e fermento) e junte ao creme já pronto.

Por último acrescente as nozes e os chocolates.

Despeje a massa em forma untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 45 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23840-brownies-dourados.html