

# BOLO DE BROWNIE

## INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo  
3/4 de xícara (chá) de açúcar  
3/4 de cacau em pó (pode colocar um pouco de chocolate em po normal)  
2 colheres (chá) de fermento  
6 colheres de manteiga derretida  
gotas de baunilha (opcional)  
1/2 xícara (chá) de leite  
1 xícara (chá) de açúcar mascavo  
3 colheres (sopa) de achocolatado em pó  
1/2 xícara de água fervente

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o açúcar, o cacau em pó e o fermento.  
Em outro recipiente, misture a manteiga já derretida com as gotas de baunilha e o leite.  
Em seguida, misture os ingredientes secos aos molhados em uma tigela separada.  
Despeje a massa em um refratário médio untado com manteiga e reserve.  
Misture o açúcar mascavo com o achocolatado em pó e despeje sobre a massa.  
Em seguida, despeje água fervente sobre a massa (a água finaliza a calda de chocolate).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25171-bolo-de-brownie.html>