

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 pó 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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