

BROWNIE DE NUTELLA

INGREDIENTES

4 ovos

1/3 xícara (chá) de manteiga derretida (50 g)

1/2 xícara (chá) de açúcar refinado peneirado (100 g)

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó peneirado (50 g)

1 e 1/4 xícara (chá) de creme de avelã (350 g)

1 xícara (chá) de castanha de caju picadinha (140 g)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque os ovos, a manteiga derretida, o açúcar, e o chocolate em pó peneirado, misture.

Acrescente o creme de avelã e misture bem até formar uma massa homogênea.

Adicione a castanha de caju picadinha e misture.

Em uma forma retangular (18 cm X 28 cm) untada e polvilhada com chocolate em pó, coloque a massa.

Leve para assar em forno alto preaquecido a 200°C, por aproximadamente 25 minutos ou até firmar.

Retire do forno e deixe esfriar, sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25842-brownie-de-nutella.html>