

BOWNIE TRADICIONAL FÁCIL

INGREDIENTES

250 g de margarina em temperatura ambiente
3 xícaras de açúcar
4 ovos
3 xícaras de farinha de trigo sem fermento (de preferência da marca finna)
200 g de nescau

MODO DE PREPARO

Mistura o açúcar com a manteiga e mexe bem.

Acrescenta os ovos e mexe bem.

Depois acrescenta o nescau e mexe bem.

Por último, acrescenta o trigo sem fermento.

Mexe bem e coloca numa forma untada, somente com margarina e leva ao forno (já quente) por 35 minutos exatos a uma temperatura de 210°C.

Tire do forno, espere esfriar, corte e está pronto a sua delícia.

Recheios e coberturas são opcionais e a gosto.

Dicas: colocar 1 xícara de trigo de cada vez e ir mexendo para que a farinha se dissolva por completo.

Não furar com palito ou garfo pra não endurecer.

Só cortar depois de totalmente frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27923-bownie-tradicional-facil.html>