

BOLO BROWNIE

INGREDIENTES

SECOS:

Secos: 1 xícara de farinha de trigo (sem fermento)

3/4 de xícara de açúcar

3 colheres de sopa de chocolate em pó

2 colheres de chá de fermento

MOLHADOS:

Molhados: 1/2 xícara de leite

gotas de essência de baunilha

6 colheres de sopa de manteiga derretida

1 e 1/2 xícaras de água fervente

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos.

Misture os ingredientes molhados, menos a água fervente.

Misture os ingredientes molhados, aos poucos, aos secos.

Depois transfira a massa para um refratário de vidro.

Antes de levar ao forno, misture 3 colheres de sopa de açúcar mascavo, com 3 colheres de chocolate em pó e polvilhe em cima.

Coloque pedaços de chocolate e depois, acrescente a água fervente em cima de tudo.

E coloque para assar a 180°C, a 35 minutos.

Sei que é estranho, mas quando cortar o bolo brownie, embaixo vai ter uma calda quente de chocolate.

Sirva com sorvete de creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28378-bolo-brownie.html>