

BROWNIE FINO COM AMÊNDOAS

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de açúcar
3 ovos
1/2 xícara (chá) de manteiga derretida
2 colheres (sopa) de chocolate em pó nestlé dois frades
1/2 xícara (chá) de leite integral
2 colheres (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de lascas de amêndoas

MODO DE PREPARO

Em uma tigela bata os ovos.
Acrescente o açúcar aos poucos, enquanto bate a mistura.
Acrescente a farinha, o chocolate em pó, as amêndoas, a manteiga e o leite.
Misture até ficar homogêneo.
Preaqueça o forno a 180°C.
Unte uma forma retangular com manteiga e farinha de trigo.
Espalhe a massa na forma.
Coloque no forno e deixe assar por 30 minutos, aproximadamente.
Retire do forno e deixe esfriar.
Corte e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32260-brownie-fino-com-amendoas.html>