

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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