

BROWNIE DE AVELÃ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras (chá) de farinha de trigo

150 g de chocolate amargo picado

150 g de creme de avelã

3 ovos

1/2 xícara (chá) de açúcar

50 g de manteiga sem sal

1 colher (sopa) de cacau em pó

1/4 xícara (chá) de avelãs picadas

RECHEIO:

Recheio:10 bombons sabor avelã picados

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate e a manteiga no micro-ondas e adicione o açúcar e os ovos.

Misture bem e acrescente em seguida o creme de avelã, o cacau em pó e por último a farinha de trigo.

Não misture muito neste momento e jogue as avelãs picadas.

Unte uma forma de sua preferência com margarina e achocolatado em pó e coloque a metade dessa mistura.

Coloque os bombons picados e adicione o restante da massa.

Leve em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos e sirva logo em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35778-brownie-de-avela.html>