

BROWNIE DE NUTELLA DA LARA

INGREDIENTES

300 g de nutella

160 g de açúcar

150 g de manteiga amolecida

140 g de amêndoas ou avelãs picadas

120 g de farinha de trigo sem fermento

3 ovos de galinha

5 ml de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Misture 140 g de manteiga, todo o açúcar e os três ovos em um bowl (mexa com uma espátula de silicone ou com um fouet). Acrescente a nutella e a essência de baunilha e incorpore.

Então agregue a farinha de trigo aos poucos, misturando delicadamente. Por fim, adicione as amêndoas ou avelãs na massa.

Unte a forma (ou as forminhas) com manteiga e despeje delicadamente o creme preparado, deixando um espaço na parte superior da forma para que a massa possa se expandir sem derramar.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 20 minutos. O brownie estará assado, porém estará úmido, macio e com uma crosta bem típica.

Sirva quente, frio, com sorvete, com geleia ou da maneira que preferir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36768-brownie-de-nutella-da-lara.html>