BROWNIE COM QUATRO RECHEIOS

INGREDIENTES

200 g de chocolate

1 colher (sopa) de margarina

6 ovos

1 xícara de açúcar

1 xícara de cacau 50%

1 xícara de farinha de trigo

Recheio de leite em pó

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 colher (sopa) rasa de margarina

4 colheres de sopa de leite em pó

Recheio de paçoca

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 colher (sopa) rasa de margarina

3 paçocas

Recheio brigadeiro

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 colher (sopa) rasa de margarina

3 colheres de sopa de cacau 50%

Recheio de doce de leite

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Massa

Acrescente os 6 ovos e o açúcar e bata com o fouet

Acrescente a farinha de trigo e misture delicadamente

Recheio de leite em pó

Depois acrescente o leite em pó e a margarina

Quando começar a borbulhar, espere mais 2min e desligue

Recheio de paçoca

Depois acrescente as paçocas e por último a margarina

Quando começar a borbulhar espere mais 2min e desligue

Recheio de brigadeiro

Depois acrescente o cacau 50

Leve ao fogo

Reserve em um pote

Cozinhe a lata de leite condensado em uma panela de pressão por 1 hora

Montagem

Depois corte os travesseirinhos ao meio e recheie com o recheio de sua preferência

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3803-brownie-com-quatro-recheios.html