

BROWNIE COM CHOCOLATE, COCO, NOZES E SUSPIRO

INGREDIENTES

1/3 de xícara de manteiga na temperatura ambiente
1/3 de xícara mais 3/4 de xícara de açúcar mascavo, dividido
1/3 de xícara de açúcar
1 colher de chá de essência de baunilha
2 xícaras de farinha de trigo
1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/4 colher de chá de sal
1/3 xícara de leite
1 xícara de chocolate meio amargo picado
1 xícara de coco em flocos
1/2 xícara de nozes picadas
3 claras de ovo
1/4 de colher de chá de creme de tártaro

MODO DE PREPARO

Em uma tigela pequena, bata a manteiga, 1/3 de xícara de açúcar mascavo e o açúcar até formar um creme.

Adicione a baunilha.

Em outra tigela misture a farinha, o bicarbonato e o sal.

Acrescente a mistura de farinha no creme de manteiga alternando com o leite.

Misture bem após cada adição.

Unte uma assadeira com manteiga e farinha de trigo.

Espalhe a massa na assadeira e polvilhe com chocolate, coco e nozes.

Em uma tigela grande, bata as claras e o creme de tártaro até formar picos moles.

Gradualmente adicione o restante do açúcar mascavo, 1 colher de sopa de cada vez.

Bata até formar picos firmes. Espalhe por cima da massa do brownie.

Asse em forno a 180 °C por 30-35 minutos ou até que um palito inserido perto do centro saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42833-brownie-com-chocolate-coco-nozes-e-suspiro.html>