BOLO BROWNIE DE CHOCOLATE RÁPIDO, FÁCIL E MUITO GOSTOSO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:1 xícara e 1/2 de açúcar

1 xícara e 1/2 de farinha de trigo sem fermento

200 g de chocolate em pó

4 ovos inteiros

200 g de margarina derretida

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:1 caixa ou late de leite condensado

2 colheres de sopa cheia de chocolate em pó

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Coloque em uma tigela.

O açúcar, a farinha, o chocolate os ovos inteiros e mexa até virar um creme.

Por último adicione a margarina derretida misturando bem.

Leve ao forno em um refratário ou forma untada e enfarinhada por 40 minutos ou até o palito sair seco.

Para ficar ainda mais gostoso você pode fazer um brigadeiro de panela deixar esfriar e colocar por cima do bolo.

Fica uma delícia, pode colocar granulado para enfeitar.

Não tente soltar o bolo da forma é servida nela mesmo.

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:Leve ao fogo em uma panela todos os ingredientes cozinhe até soltar da panela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50510-bolo-brownie-de-chocolate-rapido-facil-e-muito-gostoso.html