

# 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 lata 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.

©2024 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>