# BROWNIE COM OREO

## INGREDIENTES

165 g de manteiga sem sal

165 g de açúcar mascavado

200 g de chocolate em tablete

3 ovos

2 gemas

2 colheres sopa de farinha

2 colheres sopa de chocolate em pó

1 pitada de sal

165 g de óreo

## MODO DE PREPARO

Misture a farinha com o sal e o chocolate em pó.

Derreta o chocolate partido aos pedaços com a manteiga.

Bata os ovos por aproximadamente 2 minutos.

Acrescente o açúcar aos ovos.

Acrescente a mistura (farinha,sal,chocolate em pó) e o chocolate derretido.

Coloque a massa num tabuleiro, coloque as óreos partidas grosseiramente por cima. Leve ao forno por cerca de 25 min. Deve ficar ligeiramente úmido no centro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50605-brownie-com-oreo.html