BROWNIE JANAYNA

INGREDIENTES

1 lata de Nescau

400 gramas de manteiga

2 xicaras de acucar

2 xicaras de farinha de trigo sem fermento

4 ovos

2 latas de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:A principio reserve 8 colheres de sopa do achocolatado em um papeiro, pegue então um recipiente grande (uma bacia) e coloque 400 g de manteiga, o restante do achocolatado, a farinha e o açúcar, misture bem, de preferência com as mãos.

Depois de misturar coloque os 4 ovos inteiros e misture com uma colher até ficar bem homogêneo, despeje sobre uma assadeira retangular, se possuir, e coloque no forno.

Deixe em fogo baixo por 1 hora.

COBERTURA:

Cobertura:Misture as duas latas de creme de leite com o achocolatado em fogo baixo, até ferver um pouco.

Despeje sobre o brownie pronto, ainda quente, corte em pequenos quadrados, e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53587-brownie-janayna.html