

BROWNIE JANAYNA

INGREDIENTES

- 1 lata de Nescau
- 400 gramas de manteiga
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo sem fermento
- 4 ovos
- 2 latas de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: A princípio 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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