BROWNIE GOURMET RECHEADO

INGREDIENTES

4 ovos

300g de chocolate ao leite

4 colheres (sopa) de margarina

1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1 lata de leite moça de colher ou brigadeiro (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque a margarina e o chocolate em um recipiente de vidro e leve ao microondas de 1 em 1 minuto, sempre mechendo até derreter

Em uma vasilha separada, coloque o açúcar e os ovos e mexa até ficar homogêneo

Coloque o chocolate derretido dentro da mistura do ovo com o açúcar e misture bem

Adicione a farinha de trigo aos poucos enquanto mexe

Unte uma forma com margarina e polvilhe com trigo

Coloque a massa na forma e coloque no forno preaquecido à 150°

Deixe no forno de 20 a 30 minutos, cuidando para não queimar

Tire do forno e espere esfriar

Assim que esfriar, corte ele em quadrados iguais

Coloque o leite moça de colher em um lado do brownie e feche com o outro

Embale se quiser

Se a mistura não estiver bem homogênea, use a batedeira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5565-brownie-gourmet-recheado.html