

COOKIE BROWNIE

INGREDIENTES

340 g de chocolate amargo

100 g de manteiga

1 e 1/4 de xícara de açúcar

1/4 de xícara de açúcar mascavo

3 ovos

1 colher (café) de essência de baunilha

1 xícara de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de cacau em pó

1 colher (café) de fermento em pó

3/4 de xícara de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate amargo em banho

Em seguida, adicione a manteiga e misture bem, reserve

Em uma outra tigela, adicione o açúcar, o açúcar mascavo, os ovos e a essência de baunilha

Acrescente a mistura de chocolate à tigela e misture até ficar homogêneo

Adicione a farinha de trigo, o cacau em pó e o fermento e volte a bater até ficar homogêneo

Acrescente as gotas de chocolate e misture para incorporar à massa

Reserve na geladeira por 30 minutos

Em seguida, faça bolinhas com a massa e disponha

Leve ao forno preaquecido (180

Deixe esfriar e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11920-cookie-brownie.html>