

# BROWNIE DE CAFÉ E CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha
- 1 xícara de açúcar
- 3/4 de xícara de achocolatado em pó
- 100 g de manteiga culinária derretida
- 1 colher (sopa) de baunilha
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de fermento
- 1/3 de xícara de água
- 1/4 de xícara de café

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180

Acrescente em uma tigela a farinha, o açúcar e o achocolatado em pó e misture

Depois de misturar os secos, acrescente a manteiga, os ovos, o café, a baunilha e a água

Acrescente o fermento e mexa delicadamente (para não formar bolhas de ar e assim não estragar a massa)

Após, despeje a massa de bolo na forma

Coloque a massa no forno e deixe de 25 a 35 minutos

Deixe esfriar e desenforme

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8690-brownie-de-cafe-e-chocolate.html>