

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11665-cookie-brownie.html>