

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7380-brownie-de-cafe-e-chocolate.html>