

# 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 Receitas Fáceis e Rápidas

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