

BROWNIE CROCANTE

INGREDIENTES

2 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de manteiga

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de amido de milho (opcional)

1 colher (chá) de fermento em pó

1/2 xícara (chá) de água quente

Farofa: 2 colheres (sopa) de manteiga

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o açúcar e a manteiga com a batedeira até formar uma massa clara e fofa

Acrescente a farinha de trigo, o amido de milho e o fermento à massa e misture levemente com uma espátula

Acrescente a água quente e misture até a massa ficar lisinha e consistente

Unte uma forma (de preferência pequena) e coloque a massa, reservando

Para fazer a farofa, em uma panela comum, coloque a manteiga, o açúcar e a farinha e trigo, mexendo até virar uma farofa (se ficar oleosa, acrescente mais farinha de trigo e misture, para que não derreta no forno)

Com a farofa pronta, coloque

Preaqueça o forno a 230

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11766-brownie-crocante.html>