

BROWNIE DE NESCAU DE LIQUIDIFICADOR, O MAIS FÁCIL E MAIS GOSTOSO DE TODOS!

INGREDIENTES

PARA O BROWNIE

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de Nescau

1 xícara de chá de açúcar

1 e 1/4 xícara de chá de leite

1 xícara de chá de óleo

1 colher de sopa de fermento em pó

PARA A CALDA

3 colheres de sopa de Nescau

3 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de margarina

5 colheres de sopa de leite

MODO DE PREPARO

MODO DE PREPARO DO BROWNIE

Bata todos os ingredientes do brownie no liquidificador até obter uma massa homogênea.

Despeje a massa em uma forma retangular untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido a 170°C por cerca de 30 minutos.

MODO DE PREPARO DA CALDA

Misture todos os ingredientes em uma panela e deixe ferver por 5 minutos.

Despeje sobre o brownie.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14263-brownie-de-nescau-de-liquidificador-o-mais-facil-e-mais-gostoso-de-todos.html>