

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>