

BROWNIE SALGADO FÁCIL DE FAZER! EU FIZ E AMEI, JÁ QUERO DE NOVO!

INGREDIENTES

Massa

2 xícaras de farinha de trigo

3 ovos

1 xícara de óleo de milho

2 xícaras de leite semi desnatado (preserva o sabor do leite, mas contém menos gordura do que o integral)

3 colheres de queijo ralado

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

1 colher (rasa) de sopa de sal

Recheio

500 gramas de carne moída

1 cebola

½ colher de sopa de alho picado

½ xícara de salsinha picada

2 ovos cozidos e picados

6 a 8 azeitonas pretas sem caroço e picadas (opcional)

2 colheres de sopa de azeite

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare primeiro o recheio.

Aqueça o azeite em uma panela e refogue a carne moída, amassando-a com um garfo para que fique bem soltinha.

Acrescente a cebola quando a carne estiver quase toda cozida e deixe murchar.

Faça o mesmo com o alho.

Desligue o fogo e adicione a salsinha e os ovos picados. Reserve.

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Despeje metade da massa em uma assadeira. Coloque o recheio de carne, espalhando por todos os lados da assadeira, de forma homogênea.

Cubra com o restante da massa.

Leve ao forno, pré-aquecido em 200 graus, por aproximadamente 40 minutos.

Retire do forno e sirva quente ou frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15012-brownie-salgado-facil-de-fazer-eu-fiz-e-amei-ja-quero-de-novo.html>