

BROWNIE DE NESCAU DE 5 MINUTOS, MARAVILHOSO!

INGREDIENTES

2 xícaras de Nescau (achocolatado em pó)

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

4 ovos

200g de manteiga (derretida)

MODO DE PREPARO

Numa tigela, junte os ovos com o açúcar e bata com a ajuda de um batedor de arame (fouet) ou garfo;

DICA: pode ser batido na batedeira também.

Em seguida adicione a manteiga e o Nescau;

Misture tudo muito bem e depois adicione a farinha de trigo;

Mexa até que a massa fique bem homogênea;

OBS: a massa fica mais pesada do que a massa de bolo comum.

Despeje essa massa numa forma untada e enfarinhada com Nescau;

Leve para assar em forno preaquecido, 180°C, por cerca de 35 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15345-brownie-de-nescau-de-5-minutos-maravilhoso.html>