

Brownie com creme para barrar

Ingrédients

- 80g de manteiga em pomada
- 75g de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 270g de nocciolata (ou o creme de avelã de sua escolha) (1)
- 1 pitada de sal
- 85g de farinha T45
- 100g de gotas de chocolate (metade amargo metade ao leite para mim)
- 100g de nocciolata (2)

Préparation

1. Sem chocolate ou cacau e com vontade de um brownie?
2. Aqui está a solução com este brownie de creme de avelã, super simples e rápido de fazer, mas ainda assim muito saboroso Tempo de preparação: 15 minutos + 30 minutos de cozimento Para um brownie quadrado de 20cm de lado: Ingrédients: de manteiga em pomada de açúcar mascavo 2 ovos 2 colheres de chá de extrato de baunilha de nocciolata (ou o creme de avelã de sua escolha) (1) 1 pitada de sal de farinha T45 de gotas de chocolate (metade amargo metade ao leite para mim) de nocciolata (2) Receita: Misture a manteiga em pomada com o açúcar até obter uma mistura bem homogênea.
3. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo após cada adição, depois o extrato de baunilha.
4. Em seguida, adicione a nocciolata (1) e o sal.
5. Incorpore a farinha, misture rapidamente e termine com as gotas de chocolate.
6. Despeje a massa na forma e, em seguida, coloque a nocciolata (2) na superfície.
7. Use uma faca para misturá-la levemente à massa de brownie.
8. Leve ao forno pré-aquecido a 170°C por 25 a 30 minutos de cozimento.
9. Deixe esfriar, depois desenforme e aproveite!