

BROWNIE RECHEADO COM CREME DE AVELÃS



Categoria: Pastelaria

Criado em 2016-06-09

Qualificada pela Supercook
PT

Sugerido por Ideias
Marcianas

O tempo total de preparação:
03:16 Minutes

Adequado para máquina:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 8 DOSES

250 grama chocolate preto

250 grama manteiga

5 ovos

100 grama farinha com fermento

185 grama açúcar

1 colher de chá Extrato de baunilha

3/4 chávena de nozes (opcional)

Qb creme de avelãs

PREPARAÇÃO - PASSO A PASSO

Para ver a receita completa, por favor acessar o seu [perfil de usuário](#).