

Massa Para

Bolos



Massa Para Bolos



Massa de Chocolate Simples

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo



- 1 e 1/2 xícara de água morna
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 colher essência de baunilha

Modo de Preparo

1- Em um recipiente coloque os ovos e bata por aproximadamente 5 minutos, ou até que eles aumentem o volume e comecem a esbranquiçar.

2- Acrescente o açúcar aos poucos sem parar de bater até atingir uma consistência de creme, e então acrescente o óleo e bata novamente até a mistura ficar homogênea.

3- Acrescente o chocolate em pó e a água morna sempre intercalando os dois e batendo, adicione a farinha aos poucos peneirando e misture.

4- Por último adicione o fermento em pó, a essência de baunilha, e incorpore levemente à massa.

5- Coloque a massa em uma forma untada e polvilhada chocolate em pó e leve para assar em forno médio préaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Massa Amanteigada de Chocolate

Ingredientes

- 6 ovos
- 1 pitada de sal
- 200g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 250g de açúcar
- 1/2 xícara de chocolate em pó (se quiser branca basta tirar o chocolate em pó)



- 1 xícara de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

- 1- Separe as claras das gemas, coloque as 6 claras na batedeira, coloque uma pitada de sal e bata em velocidade máxima até ficarem em neve.
- 2- Retire as claras e as reserve em um recipiente a parte, no mesmo bowl da batedeira, não é necessário lavar.
- 3- Coloque as 6 gemas e o açúcar, bata em velocidade alta até as gemas dobrarem de tamanho e formar um creme claro, acrescente 1/2 xícara de chocolate em pó e a manteiga sem sal e em temperatura ambiente, bata por mais 5 minutos em velocidade máxima.

4- Desligue a batedeira, então acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó, bata só mais um pouquinho, em velocidade baixa, para Incorporar a farinha, adicione as claras batidas à massa e incorpore, desligue a batedeira e coloque nas formas untadas.

5- Leve ao forno pré aquecido a 180°C, até dourar. Após 30-40 minutos, faça o teste do palito.

Massa Chiffon

Ingredientes

- 7 ovos médios
- 1 colher (de sopa) de essência de baunilha
- 1/2 xícara de óleo de canola (ou outro óleo vegetal)
- 1/2 xícara de água
- 1 e 1/2 xícara de açúcar refinado



- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo

1- Pré -aqueça o forno a 180°C, unte duas formas de cerca de 24 cm de diâmetro cada, Separe as claras das gemas.

2- Com o fouet misture e bata as gemas, o óleo, a baunilha e a água. Adicione 1/2 xícara de açúcar, a farinha peneirada e o fermento.

3- Reserve, na batedeira, bata as claras em neve com a pitada de sal.

4- Quando começarem a espumar vá acrescentando 1 xícara de açúcar, até chegar em picos firmes, incorpore um pouquinho das claras na massa com o fouet, delicadamente, até ficar bem homogêneo.

5- Acrescente o restante com espátula, bem delicadamente, Despeje a massa nas formas e asse por cerca de 35 minutos, até que o teste do palito saia seco.

Massa Chiffon de Chocolate

Ingredientes

- 6 ovos
- 2 xícaras de açúcar passado pela peneira
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de óleo
- 1/2 xícara de água quente
- 1/2 xícara de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó



Modo de Preparo

- 1- Separar as claras da gema, em seguida bater as claras, (na batedeira de bolo) até que fique ponto de suspiro, ir colocando uma a uma as gemas, bater até virar um creme, acrescentar o açúcar, a farinha de trigo, o óleo, o chocolate em pó dissolvido na água quente, bater tudo até ficar uma massa bem cremosa e bonita, por último, coloque o fermento e bata com uma colher de pau, até misturar completamente.
- 2- Unte uma forma redonda grande, com manteiga e farinha de trigo. Ligue o forno a 180 graus.
- 3- Despeje a massa na forma e deixe assar por 45 minutos, desligue o forno e deixe descansar por 5 minutos.

Massa Caseira de Batata Doce

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) açúcar refinado UNIÃO (320g)
- 4 gemas (80g)
- 2 colheres (sopa) Manteigas sem sal (40g)
- 3 xícaras (chá) batatas-doces cozida e amassada (600g)
- 1 colher (sopa) rasada raspas de laranja (6g)
- 1 xícara (chá) Leite gelado (200ml)
- 2 xícaras (chá) farinha de trigo (220g)
- 1 colher (sopa) rasada fermento em pó (10g)
- 4 claras em neve (160g)
- Manteiga sem sal para untar farinha de trigo para polvilhar



Modo de Preparo

- 1- Em uma batedeira, bata o açúcar refinado com as gemas e a manteiga até obter um creme leve.
- 2- Sem parar de bater, adicione a batata-doce, as raspas de laranja e, alternadamente, o leite frio e a farinha de trigo peneirada com o fermento em pó.
- 3- Por último e sem bater, incorpore delicadamente as claras em neve.

4- Coloque em uma fôrma redonda de furo central média (22,5 cm x 7,5 cm) untada e enfarinhada no forno pré aquecido. Desenforme frio

Massa Bolo German de Chocolate

Ingredientes

- Bater no liquidificador
- 1 copo de iogurte (usei coalhada)
- 4 ovos inteiros
- 3/4 de xícara de óleo
- 1 xícara de chocolate (em pó).
- Em uma tigela, peneirar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 e 1/2 colher de sopa de fermento em pó e uma pitada sal.



Modo de Preparo

- 1- Despejar aos poucos a batida, mexendo bem levemente com uma colher de pau.
- 2- Dividir a massa em duas fôrmas untadas e enfarinhadas. Assar em forno médio por 30 minutos.

Massa Bolo Floresta Negra

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó solúvel
- 1 colher (sopa) de fermento em pó



Modo de Preparo

- 1- Bata na batedeira, a manteiga, o açúcar e as gemas até obter um creme. Misture aos poucos o leite, a farinha de trigo, o chocolate e o fermento mexa delicadamente.
- 2- Bata as claras em neve e incorpore à massa.
- 3- Unte uma fôrma com manteiga e polvilhe farinha de trigo e despeje a mistura. Leve para assar em forno pré aquecido.
- 4- Reserve

Massa Bolo Cenoura

Ingredientes

- 2 cenouras médias, cortadas em cubo(s) médios
- 1/2 xícara(s) óleo
- 1 xícara(s) açúcar
- 3 ovos



- 1 e 1/2 xícara(s) farinha de trigo
- 1/2 xícara(s) maizena
- 2 colher(es) de chá fermento em pó

Modo de Preparo

1- Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C).

2- Unte e enfarinhe uma fôrma de furo central média (20 cm de diâmetro).

3- Reserve.

4- No copo do liquidificador, coloque a cenoura, o óleo e os ovos, e bata até ficar homogêneo.

5- Em uma tigela, peneire o amido de milho MAIZENA, a farinha de trigo, o fermento e o açúcar, junte a mistura de

cenoura reservada, e mexa com o auxílio de uma espátula até que vire uma massa uniforme.

6- Disponha a massa na fôrma reservada e leve ao forno por 35 minutos, ou até que um palito, depois de espetado na massa saia limpo. Retire o forno e deixe amornar.

Massa de Beterraba

Ingredientes

- 1 xícara de chá de beterraba crua descascada e picadinha
- 1/2 xícara de chá de óleo de soja
- 3 ovos grandes
- 1 xícara de chá de açúcar
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa rasa de fermento em pó



Modo de Preparo

- 1- Bata no liquidificador a beterraba, os ovos, o óleo e o açúcar até formar um creme lisinho (reserve).
- 2- Numa tigela peneire a farinha e o fermento misture o creme reservado e mexa até formar uma massa homogênea.
- 3- Despeje numa forma de furo no meio untada com margarina ou manteiga e enfarinhada.
- 4- Leve ao forno médio (180 à 200 graus) por aproximadamente 40 minutos.

5- Aos trinta minutos verifique o cozimento espetando um palito no bolo e calcule o tempo restante.

6- Quando o palito estiver limpinho o bolo está pronto.

Massa de Abacate

Ingredientes

- Polpa de 1 abacate
- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó



- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de casca de limão para decorar

Modo de Preparo

- 1- Bata o abacate, os ovos, o óleo e o açúcar no liquidificador até ficar homogêneo.
- 2- Transfira para uma tigela, misture com a farinha, o fermento e despeje na fôrma untada e enfarinhada.
- 3- Leve ao forno, pré-aquecido, por 30 minutos ou até dourar.
- 4- Retire do forno, desenforme, corte em quadrados e deixe esfriar.

Massa de Floco de Arroz

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de óleo (pode ser de soja, milho, granola ou girassol)
- 2 xícaras de chá flocos (flocão) de arroz
- 2 xícaras de farinha de trigo não muito cheia
- 1 colher de sopa rasa de fermento em pó
- 50 g de coco ralado
- 2 e 1/2 xícaras de chá de leite morno



Modo de Preparo

- 1- Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo e o açúcar.
- 2- Em uma tigela misture os flocos, a farinha de trigo, o fermento, junte a mistura de ovos, misture bem acrescente o leite por último.
- 3- Coloque em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido, em temperatura média, por aproximadamente 40 minutos ou até que, espetando um palito na massa, ele saia limpo.

Massa de Laranja

Ingredientes

- 4 ovos grandes suco de 2 laranjas
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo bem cheias
- 1 xícara de açúcar bem cheia
- 1 colher (sopa) de fermento bem cheia
- raspas de laranja



Modo de Preparo

- 1- Bata no liquidificador os ovos, o suco de laranja e o óleo.
- 2- Em seguida adicione o trigo e o açúcar e misture bem até obter uma mistura homogênea.
- 3- Adicione por último o fermento, mexa por mais alguns minutos e disponha a massa em uma forma com furo central untada e enfarinhada.
- 4- Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por 40 minutos e está pronto.

Massa de Limão

Ingredientes

- 2 ovos (claras em neve)
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 3 colheres (sopa) margarina
- suco de 1 ou 2 limões (depende do tamanho)
- raspas casca limão



- 3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 2 colheres (sopa) fermento em pó

Modo de Preparo

- 1- Bater no liquidificadoras gemas, o açúcar e margarina.
- 2- Em seguida Juntar o suco e raspas limão, o leite e farinha aos poucos.
- 3- Por último misturar, delicadamente, as claras em neve e o fermento.
- 4- Espalhar a massa em uma assadeira retangular média já untada e assar no forno (já preaquecido) por mais ou menos 40 minutos em temperatura de 180°C.

Massa de Morango

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de açúcar (peneiradas)
- 3 xícaras (chá) de farinha (peneiradas)
- 1 xícara (chá) de óleo de milho
- 3 ovos
- 1 colher (café) de baunilha
- 1 xícara (chá) bem cheia de suco de morango concentrado sem açúcar e sem adoçante (pode comprar pronto em lanchonetes, desde que seja feito direto da fruta)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó



Modo de Preparo

- 1- Pré-aqueça o forno entre 150°e 180°.
- 2- Bata as claras em neve e reserve.
- 3- Bata no liquidificador o óleo, o suco de morango e as gemas peneiradas.
- 4- Misture em um recipiente com a farinha, o açúcar e o fermento e bata bem.

5- Misture com um garfo ou uma espátula as claras em neve e bata bem (com a mão) até ficar bem fofinho.

6- Despeje em assadeira untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 25 minutos, até enfiar uma faca e ela sair limpa.

Massa de Banana

Ingredientes

- 2 bananas nanicas
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara de óleo
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 colher (sopa) de canela em pó



Modo de Preparo

- 1- Na batedeira bata primeiro o óleo, os ovos e o açúcar.
- 2- Bater até formar uma massa lisa.
- 3- Depois acrescente as bananas aos poucos, em pedaços, em seguida a farinha de trigo e a canela, bata bem.
- 4- A massa ficará bem consistente.
- 5- Por último acrescente o fermento em pó misturando delicadamente. Assar por 30 minutos em forma redonda untada com manteiga a 220°C.

Massa de Leite Ninho

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 e 1/2 colher (sopa) de fermento
- 4 colheres de sopa de margarina
- 1 e 1/2 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras de (chá) de farinha de trigo
- 3 xícaras de (chá) de leite ninho em pó



Modo de Preparo

- 1- Misture na batedeira os ovos, a margarina e o açúcar, até ficar bem homogêneo.
- 2- Adicione o leite ninho, a água e a farinha de trigo.
- 3- Bata a massa até ficar com bolhas, coloque o fermento e bata mais um pouco.
- 4- Coloque em uma forma untada e leve ao forno baixo por aproximadamente 45 minutos.
- 5- Faça o teste do palito para se certificar que está bom.

Massa de Mandioca

Ingredientes

- 1/2 kg de massa de mandioca (puba) lavada e seca (vende nas feiras livre).
- 400 g de açúcar
- 250 g de margarina
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 3 ovos (as claras batidas em neve)
- 1 pitada de sal
- 300 ml de leite de vaca ou coco



Modo de Preparo

- 1- Bata a margarina com o açúcar e o sal.
- 2- Acrescente as gemas, bater até virar um creme. Junte a massa de mandioca alternando com o leite.
- 3- Acrescente as claras em neve, não bater só envolver de baixo para cima com uma espátula ou colher de pau.
- 4- Coloque o fermento, envolva.
- 5- Asse em forma untada e enfarinhada, forno preaquecido a 180°C. Quando enfiar o palito e sair seco está bom.

Massa de Inhame

Ingredientes

- 1 kg de inhame
- 2 xícaras de açúcar
- 1 garrafa de leite de coco
- 4 ovos
- 2 colheres de manteiga
- 250 g de coco ralado



Modo de Preparo

- 1- Bata as gemas com a manteiga e o açúcar, acrescente o leite de coco, o inhame e reserve
- 2- Bata as claras em neve, misture com a massa e por último acrescente o coco ralado Unte uma forma e leve para assar em forno à 180°

Massa de Abacaxi

Ingredientes

- 1/2 abacaxi médio em pedaços
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 3 ovos inteiro
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 copo de iogurte natural
- 1/2 xícara de leite



Modo de Preparo

:1- Pique o abacaxi e coloque em uma panela com o 2 colher açúcar; Deixe cozinhar por 5 minutos

2- Separe o açúcar da calda

3- Em uma bacia misture a farinha e o fermento

4- No liquidificador coloque todos os demais ingredientes menos a calda e bata bem

5- Misture isso ao trigo até que se forme uma massa uniforme

6- Coloque a massa em uma forma de oco no meio untada e leve para assar em forno quente até dourar

7- Espere esfriar e desenforme

8- Regue o mesmo com a calda

9- Você pode decorar com fatias de abacaxi caramelizada e cereja, mas é opcional.

10- Fica fofinho e delicioso.

Massa de Bolo Amanteigada

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 180 g manteiga
- 1 xícara de leite
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó



Modo de Preparo

- 1- Bata as claras em neve e reserve na batedeira, adicione os ovos, açúcar e a manteiga
- 2- Bata até ficar um creme acrescente a farinha de trigo e o leite até ficar uma massa homogênea
- 3- Acrescente as claras em neve delicadamente e o fermento
Leve ao forno por cerca de 40 minutos:

Massa Red Velvet

Ingredientes

- 100ml de leite aquecido
- 45g de manteiga (3 colheres de sopa)
- 20g de chocolate em pó peneirado (2 e 1/2 colheres de sopa)
- 1.5 colher (sopa) 1/2 de corante vermelho em gel (30 g)
- 4 ovos 270g de açúcar (1 e 1/4 de xícara de chá cheia)
- 1/2 colher (chá) de vinagre branco
- 210g de farinha de trigo peneirada (1 xícara de chá + 1 colher de sopa)
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó peneirado



Modo de Preparo

- 1- Coloque em uma panela 100 ml de leite aquecido, 45 g de manteiga, 20 g de chocolate em pó peneirado e leve ao fogo médio até derreter a manteiga.
- 2- Assim que derreter a manteiga apague o fogo, adicione 1 e 1/2 colher (sopa) de corante vermelho em gel, misture e reserve.

3- Em uma batedeira coloque 4 ovos e bata bem até dobrar de volume.

4- Adicione 270 g de açúcar, $\frac{1}{2}$ colher (chá) de vinagre branco e bata por mais 3 minutos.

5- Desligue a batedeira, acrescente, aos poucos, 210 g de farinha de trigo peneirada e $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de fermento em pó peneirado e misture delicadamente para não perder o volume da massa.

6- Junte em fio no creme com corante (reservada acima) e misture delicadamente até incorporar.

7- Despeje a massa em uma forma (24 cm de diâmetro) forrada no fundo com papel -manteiga(Dica: cole o papel -manteiga no fundo da forma untando com manteiga) e leve para assar em forno médio preaquecido a 180 ° C por cerca de 35 minutos. Retire do forno e reserve.

Massa Bolo de Cereja

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 140 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 4 ovos
- 200 g de cereja em calda
- 1 pitada de sal



Modo de Preparo

- 1- Numa tigela, coloque a manteiga e o açúcar e misture.
- 2- Depois, acrescente os ovos e misture até que fique cremoso.
- 3- Escorra a calda das cerejas e coloque-as num recipiente. Separe um pouco para colocar sobre a massa do bolo.
- 4- Adicione uma colher (sopa) de farinha de trigo às cerejas e reserve.
- 5- Adicione a farinha (peneirada) e a pitada de sal na mistura de ovos.

6- Depois, acrescente o leite e misture. Adicione as cerejas que estavam com a farinha e misture.

7- Despeje a massa numa forma untada e enfarinhada. Por cima, coloque as cerejas sem a farinha que estavam reservadas.

8- Leve ao forno preaquecido por cerca de 40 minutos. Se quiser, polvilhe açúcar de confeiteiro por cima do bolo ou cobertura de açúcar. Fica lindo e delicioso!

Massa de Tapioca

Ingredientes

- 1/2 kg de massa para tapioca (goma)
- 1 coco ralado
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado



Modo de Preparo

- 1- Leve o litro de leite para ferver.
- 2- Enquanto o leite ferve misture em outra vasilha a massa de tapioca o coco o açúcar e o leite condensado.
- 3- Dissolva todos os ingredientes no leite bem quente.
- 4- Unte uma forma com um pouco de leite condensado e coco.
- 5- Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar. Agora é só esperar esfriar e desenformar.

Massa de Fubá

Ingredientes

- 3 ovos inteiros
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de fubá
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1/2 copo (americano) de óleo
- 1 copo (americano) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó



Modo de Preparo

1- Em um liquidificador, adicione os ovos, o açúcar, o fubá, a farinha de trigo, o óleo, o leite e o fermento, depois bata até a massa ficar lisa e homogênea.

2- Despeje a massa em uma forma untada e polvilhada. Leve para assar em forno médio 180 °C preaquecido por 40 minutos.

Massa de Bolo Gelado

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 copo (americano) de suco (eu usei de laranja mas o sabor é a gosto)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó



Modo de Preparo

- 1- Em uma batedeira, bata as claras em neve acrescentando o açúcar aos poucos e bata por 3 minutos.
- 2- Adicione as gemas, o trigo, o suco e continue batendo até formar uma massa homogênea.
- 3- Por último, adicione o fermento e bata por mais 40 segundos na menor velocidade da batedeira.
- 4- Despeje a massa em uma forma média e untada. Asse em forno preaquecido em temperatura média de 180 °C por 40 minutos ou até dourar.

Massa de Bolo Nega Maluca

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó ou achocolatado
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de água quente



Modo de Preparo

- 1- Em um liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo, o achocolatado e a farinha de trigo.
- 2- Despeje a massa em uma tigela e adicione a água quente e o fermento, misturando bem.
- 3- Despeje a massa em uma forma untada e asse em forno médio- alto (200°C), preaquecido, por 40 minutos. Desenforme ainda quente

Massa de Bolo de Coco Gelado

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) leite
- 2 colheres (sopa) coco ralado
- 1 colher (sopa) fermento em pó
- 2 colheres (sopa) margarina sem sal



Modo de Preparo

- 1- Bata no liquidificador os ovos, o leite, a margarina, o açúcar e o coco. Coloque o trigo em uma vasilha, despeje a massa batida e misture até que fique homogêneo.
- 2- Adicione o coco e misture. Por último, acrescente o fermento.
- 3- Coloque em forma untada e enfarinhada.
- 4- Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar

Massa de Brownie Gelado

Ingredientes

- 3 ovos
- 250 gramas de açúcar
- 210 gramas de Farinha de Trigo
- 300 gramas de chocolate em pó 33% ou 50% cacau
- 150 gramas de manteiga em temperatura ambiente



Modo de Preparo

- 1- Em uma batedeira coloque os ovos, o açúcar e a manteiga e misture bem, vá adicionando o achocolatado aos poucos e por ultimo a farinha de trigo.
- 2- Coloque a massa numa assadeira (20 cm X 20 cm) untada, forrada com papel manteiga e leve ao forno médio pré-aquecido a 180°C em média por 35 minutos.
- 3- Retire do forno e deixe esfriar. Pronto! Tenha certeza que essa é a melhor receita de Brownie.

Massa de Brownie de Nutella

Ingredientes

- 1 e 1/2 pote de nutella (525g)
- 1 xícara (chá) de manteiga derretida
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de nozes picadas
- Margarina para untar
- 1 caixa de creme de leite (200g)



Modo de Preparo

1- No liquidificador, bata 1 pote de Nutella, a manteiga, os ovos e o açúcar até homogeneizar.

2- Transfira para uma tigela e, com um batedor manual, misture a farinha e as nozes.

3- Transfira para uma fôrma de 30cm X 22cm forrada com papel-manteiga untado e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

4-Desenforme morno, espalhe o restante de Nutella misturada ao creme de leite e sirva em pedaços.