

BROWNIE DE CORAÇÃO COM BRIGADEIRO DE LEITE NINHO

Ingredientes (Massa): 250g de chocolate meio amargo, 200g de manteiga, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 4 ovos, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de cacau.

Modo de fazer: Derreter o chocolate com a manteiga e deixar esfriar. Bater os ovos, acrescentar o açúcar, a farinha de trigo e o cacau. Levar para assar em forno médio até obter uma casquinha. Deixar esfriar e cortar em formato de coração.

BRIGADEIRO DE LEITE NINHO

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, ½ caixa de creme de leite, 4 colheres (sopa) de leite ninho, 1 colher (sopa) de manteiga.

Modo de fazer: Levar ao fogo todos os ingredientes até desgrudar do fundo da panela.

