



Brownie com M&M's

www.receitasdafia.com/receitas/brownie-com-mms

Satisfaça seu desejo de chocolate com nosso Brownie de M&M's! Uma explosão de sabor e cor em cada mordida. Bora fazer essa delícia?

Brownie com M&M's

 15 min

 5 porções

Ingredientes

- 2 [ovos](#)
- 1 e ¼ de xícara (chá) de [açúcar](#)
- 150 g de manteiga sem sal
- 1 colher (chá) de [essência de baunilha](#)
- ¼ de xícara (chá) de café passado
- ¾ de xícara de [cacau em pó](#)
- ½ xícara de [farinha de trigo](#)
- 1 colher (sopa) de [amido de milho](#)
- 300 g de M&M's

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, bata os ovos e o açúcar até formar um creme homogêneo.
2. Adicione a manteiga sem sal, o café passado e a essência de baunilha, misturando bem.
3. Acrescente o cacau em pó, a farinha de trigo e o amido de milho, mexendo até que todos os ingredientes estejam bem incorporados.
4. Em seguida, adicione 200 gramas de M&M's à massa e misture delicadamente.
5. Forre uma forma com papel manteiga e despeje a massa, espalhando-a de maneira uniforme.
6. Salpique por cima os 100 gramas de M&M's restantes.
7. Leve o brownie ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 20 minutos, ou até que esteja firme nas bordas e ligeiramente úmido no centro.
8. Retire do forno, desenforme e corte em pedaços.
9. Bom apetite!