



Sobremesas Bolos

Brownie de Chocolate com Chocapic

60 min.

Fácil

Económico

8 doses

Ingredientes

380 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
250 g de manteiga sem sal
2 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico
2 c. de sopa de água quente
2 ovos
90 g de farinha
100 g de Cereais CHOCAPIC
230 g de açúcar

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 713,7 kcal | 36%* |
| Proteínas | 5,9 g | 12%* |
| Lípidos | 44,0 g | 63%* |
| Hidratos de Carbono | 71,0 g | 27%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Numa taça junte o chocolate partido em pedaços e a manteiga. Leve a derreter em banho-maria, mexendo até estar totalmente derretido.
- 2 Num outro recipiente bata com uma vara de arames os ovos com o açúcar. Misture a água quente com o café até dissolver bem e misture ao preparado dos ovos.
- 3 Acrescente o chocolate à gemada cuidadosamente mexendo sempre, até estar totalmente envolvido.
- 4 Pique 30 gr de Chocapic em pedaços pequenos e os restantes 70g triture num processador até ficar totalmente em pó.
- 5 Por fim adicione a farinha peneirada, o Chocapic em pó e o Chocapic em pedaços à massa. Envolve tudo muito bem.

6 Forre uma forma quadrada de 25 cm x 25 cm, com papel vegetal e unte o mesmo. Leve a cozer em forno pré aquecido a 180°C por 35 minutos.

7 Retire e deixe arrefecer totalmente antes de servir.