Sobremesas Bolos

Brownies de Chocolate com Nozes

40 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

2 ovos
1 gema de ovo
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
100 g de manteiga
10 g de manteiga
100 g de açúcar
75 g de farinha
20 g de farinha
75 g de miolo de noz
50 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	357,0 kcal	18%*
Proteínas	5,3 g	11%*
Lípidos	24,6 g	35%*
Hidratos de Carbono	25,2 g	10%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6 (180°C). Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma quadrada com 20 cm.
2. Misture a manteiga com o açúcar até obter uma mistura homogénea. Adicione um a um os ovos misturando-os. No final, acrescente a gema mexa e adicione a farinha.
3. Derreta o chocolate no micro-ondas e acrescente as natas ao chocolate derretido. Adicione ao preparado anterior e misture.
4. Pique bem as nozes adicione-as ao preparado e verta-o na forma.

5 Leve ao forno durante 25 minutos sirva quente com gelado de baunilha ou frio ao lanche.