Sobremesas Bolos

Árvore de Natal Brownie com Cobertura de Chocolate

55 min. Fácil Económico 14 doses

Ingredientes

225 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
200 ml de Natas LONGA VIDA para bater
4 ovos
125 g de açúcar
60 g de açúcar mascavado
50 g de farinha
200 g de manteiga
1 c. de chá de extrato de baunilha

Informação nutricional

Energia	411,9 kcal	21%*
Proteínas	4,7 g	9%*
Lípidos	27,1 g	39%*
Hidratos de Carbono	29,1 g	11%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180º.
2. Derreta a manteiga e o chocolate em banho maria.
3. Bata os ovos juntamente com o extrato de baunilha até obter o dobro do volume. Acrescente os dois tipos de açucares e misture tudo muito bem durante alguns minutos.
4. Junte o chocolate com a manteiga e a farinha peneirada e misture muito bem a massa com movimentos envolventes.
5. Despeje a massa para uma forma com o formato de árvore de Natal e leve ao forno, durante 25-30 minutos. Deixe arrefecer e desenforme.

6 Cobertura: Coloque as natas numa panela ao lume e retire-as antes de ferverem. Adicione o chocolate às natas e vá misturando até derreter por completo e obter um creme.

7 Cubra o brownie em forma de árvore de Natal com o creme de chocolate!

8 Conselhos: Decore o brownie com coco ralado.