Sobremesas Bolos

Brownies

Os Brownies da Nestlé são deliciosos para finalizar qualquer jantar. Estes pequenos pedaços de chocolate são tão irresistíveis que todos vão querer repetir.

15 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

100 g de nozes (podem ser do tipo pecã)
50 g de manteiga
2 c. de sopa de açúcar mascavado
120 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
170 g de açúcar em pó
70 g de açúcar amarelo
1 c. de sopa de mel
2 ovos
essência de baunilha q.b.

Informação nutricional

Energia	244,2 kcal	12%*
Proteínas	2,6 g	5%*
Lípidos	13,1 g	19%*
Hidratos de Carbono	28,0 g	11%*

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

Preparação

1. Derreter a manteiga e misturá-la com o açúcar mascavado.
2. Verter a massa para biscoito numa tigela, acrescentar ao preparado anterior as nozes moídas e colocar numa forma quadrada ou rectangular polvilhada com farinha.
3. Levar os brownies ao forno previamente aquecido à temperatura de 180ºC, durante 20 minutos.
4. Cortar os brownies em cubinhos e polvilhar com açúcar em pó.
5. Nota: Os brownies costumam ser servidos cortados em cubos.