



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Brownies Recheados

🕒 40 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

Ingredientes

- 170 g de açúcar em pó
- 70 g de açúcar amarelo
- 1 c. de sopa de mel
- 100 g de manteiga
- 2 ovos
- 1 c. de sopa fermento em pó
- 100 g de farinha
- manteiga para untar q.b.
- 2 c. de sopa de cacau em pó
- 120 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 100 ml de Natas LONGA VIDA
- 3 c. de sopa de açúcar

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 338,1 kcal | 17%* |
| Proteínas | 3,1 g | 6%* |
| Lípidos | 13,8 g | 20%* |
| Hidratos de Carbono | 45,0 g | 17%* |

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

Preparação

- 1 Aqueça o forno a 180°.
- 2 Unte um tabuleiro com manteiga e forre com papel vegetal também untado.
- 3 Leve o Chocolate Culinária NESTLÉ a derreter ao lume, em banho-maria, com o açúcar em pó, o açúcar amarelo, o mel e a manteiga.

- 4 Retire e deixe arrefecer.
- 5 Aparte, misture os ovos com umas gotas de essência de baunilha e envolva no preparado de chocolate.
- 6 Junte o Cacau em Pó NESTLÉ, o fermento e a farinha até obter uma massa lisa.
- 7 Verta o preparado no tabuleiro e leve a meio do forno, durante 15 minutos.
- 8 Retire, deixe arrefecer e corte em quadrados.
- 9 Bata as Natas Longa Vida em Chantilly, com as 3 colheres de sopa de açúcar.
- 10 Agrupe os quadrados de brownies, dois a dois, recheando-os com chantilly.