

Receitas em vídeo | Sobremesas

Brownie de Manteiga de Amendoim e Chocolate

25 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

- 200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 150 g de manteiga
- 150 g de açúcar
- 60 g de farinha
- 2 c. de sopa de cacau em pó
- 4 ovos
- 4 c. de sopa de manteiga de amendoim

Informação nutricional

Energia	447,8 kcal	22%*
Proteínas	6,4 g	13%*
Lípidos	29,7 g	42%*
Hidratos de Carbono	38,6 g	15%*

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

Preparação

1. Aquecer o forno a 180º.
2. Começar por derreter o chocolate e a manteiga em lume brando ou em banho maria.
3. Numa taça, misturar o açúcar a farinha e o cacau. Misturar com o chocolate previamente derretido.Bater os ovos e juntar ao preparado, mexendo bem.
4. Forrar um tabuleiro com papel vegetal e untar. Deitar o preparado e alisar com uma espátula.Derreter a manteiga de amendoim no microondas ou em lume brando e deitar em colheradas em cima da massa. Com um palito, desenhar espirais.
5. Levar ao forno cerca de 15 minutos ou até fazer o teste do palito e este sair seco.Deixar arrefecer e partir em quadrados.