



Ocasões Especiais

Natal

Abetos de brownie para o Natal

20 min.

Fácil

Económico

10 doses

Ingredientes

170 g de Chocolate Negro NESTLÉ Sobremesas 70% (1 tablete)

3 ovos

100 g de açúcar

100 g de manteiga

75 g de farinha

1 c. de chá de fermento em pó

90 g de Chocolate Branco NESTLÉ Sobremesas para a cobertura (1/2 tablete)

1/2 c. de sopa de óleo de girassol

1 Corante alimentar verde

Pérolas coloridas comestíveis

Informação nutricional

Energia	323,4 kcal	16%*
Proteínas	5,3 g	11%*
Lípidos	21,4 g	31%*
Hidratos de Carbono	26,4 g	10%*

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

Preparação

- 1 Preaquecer o forno a 180°.
- 2 Derreter o chocolate negro picado com a manteiga no micro-ondas.
- 3 Adicionar o açúcar e os ovos batidos e misturar bem. Juntar a farinha peneirada e o fermento em pó e mexer.
- 4 Deitar o preparado numa forma de 25cm x 20cm forrada com papel vegetal e levar ao forno durante cerca de 25 minutos.

- 5 Desenformar e deixar arrefecer. Cortar em 10 triângulos.
- 6 Derreter o chocolate branco com o óleo no micro-ondas. Adicionar o corante e misturar bem.
- 7 Colocar a cobertura num saco de pasteleiro e desenhar em cima de cada árvore. Decorar com as pérolas coloridas.
- 8 Inserir uma palhinha colorida em cada triângulo para fazer a forma do abeto.