

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Brownie de Chocolate de Leite

Os brownies são um dos doces mais populares e cozinhados em todo o mundo. Com uma textura macia e sabor intenso de chocolate, os brownies são uma verdadeira tentação para quem gosta de sobremesas. Experimenta já a nossa receita simples e deliciosa de brownies de chocolate de leite que vai conquistar o teu paladar.

35 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

- 170 g de chocolate de leite NESTLÉ SOBREMESAS
- 3 ovos
- 140 g de manteiga
- 80 g de açúcar mascavado
- 70 g de farinha

Informação nutricional

Energia	352,0 kcal	18%*
Proteínas	5,4 g	11%*
Lípidos	24,2 g	35%*
Hidratos de Carbono	27,9 g	11%*

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

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 200ºC.
2. Forrar uma forma retangular, 20x15 cm, com papel vegetal.
3. Derreter em banho-maria o chocolate de leite NESTLÉ SOBREMESAS juntamente com a manteiga até obter um creme fino.
4. Adicionar os ovos e o açúcar. Misturar tudo muito bem.
5. Juntar a farinha, peneirada previamente. Misturar muito bem.
6. Verter a massa na forma retangular.
7. Levar ao forno por 22-25 minutos. Retirar do forno, desenformar e deixar arrefecer.

8 Dica: Adicionar à massa, no passo 5, amêndoas, avelãs ou pistácios picados a gosto.