

Receitas em vídeo | Sobremesas

Brownie de Chocolate com Chocapic

60 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

380 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
250 g de manteiga sem sal
2 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico
2 c. de sopa de água quente
2 ovos
90 g de farinha
100 g de Cereais CHOCAPIC
230 g de açúcar

Informação nutricional

Energia	713,7 kcal	36%*
Proteínas	5,9 g	12%*
Lípidos	44,0 g	63%*
Hidratos de Carbono	71,0 g	27%*

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

Preparação

1. Numa taça junte o chocolate partido em pedaços e a manteiga. Leve a derreter em banho-maria, mexendo até estar totalmente derretido.
2. Num outro recipiente bata com uma vara de arames os ovos com o açúcar. Misture a água quente com o café até dissolver bem e misture ao preparado dos ovos.
3. Acrescente o chocolate à gemada cuidadosamente mexendo sempre, até estar totalmente envolvido.
4. Pique 30 gr de Chocapic em pedaços pequenos e os restantes 70g triture num processador até ficar totalmente em pó.
5. Por fim adicione a farinha peneirada, o Chocapic em pó e o Chocapic em pedaços à massa. Envolva tudo muito bem.

6 Forre uma forma quadrada de 25 cm x 25 cm, com papel vegetal e unte o mesmo. Leve a cozer em forno pré aquecido a 180ºC por 35 minutos.

7 Retire e deixe arrefecer totalmente antes de servir.