

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 180º.
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.