



Receitas de Sobremesas **Chocolate**

Brownie de Chocolate de Leite

🕒 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

Preparação

1 Pré-aquecer o forno a 200°C.

Informação nutricional

Energia	349,3 kcal	17%*
Proteínas	5,3 g	11%*
Lípidos	23,6 g	34%*
Hidratos de Carbono	28,9 g	11%*

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

- 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.