



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

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

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 200°C.
- 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.