



Sobremesas

Receitas de 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

### 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.