



Sobremesas Bolos

## Brownies

Os Brownies da Nestlé são deliciosos para finalizar qualquer jantar. Estes pequenos pedaços de chocolate são tão irresistíveis que todos vão querer repetir.

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

100 g de nozes (podem ser do tipo pecã)  
50 g de manteiga  
2 c. de sopa de açúcar mascavado  
120 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
170 g de açúcar em pó  
70 g de açúcar amarelo  
1 c. de sopa de mel  
2 ovos  
essência de baunilha q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	244,2 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	2,6 g	5%*
<b>Lípidos</b>	13,1 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	28,0 g	11%*

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

### Preparação

- 1 Derreter a manteiga e misturá-la com o açúcar mascavado.
- 2 Verter a massa para biscoito numa tigela, acrescentar ao preparado anterior as nozes moídas e colocar numa forma quadrada ou rectangular polvilhada com farinha.
- 3 Levar os brownies ao forno previamente aquecido à temperatura de 180°C, durante 20 minutos.
- 4 Cortar os brownies em cubinhos e polvilhar com açúcar em pó.
- 5 Nota: Os brownies costumam ser servidos cortados em cubos.