



Receitas em vídeo Sobremesas

Brownie de Manteiga de **Amendoim e Chocolate**

3 25 min.

Fácil

€ Económico

🔀 8 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

150 g de manteiga

150 g de açúcar

60 g de farinha

2 c. de sopa de cacau em pó

4 ovos

4 c. de sopa de manteiga de amendoim

Informação nutricional

Energia	447,8 kcal	22%*
Proteínas	6,4 g	13%*
Lípidos	29,7 g	42%*
Hidratos de Carbono	38,6 g	15%*
*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400		
kJ / 2000 kcal)		

Preparação

- Aquecer o forno a 180°.
- Começar por derreter o chocolate e a manteiga em lume brando ou em banho maria.
- 3 Numa taça, misturar o açúcar a farinha e o cacau. Misturar com o chocolate previamente derretido.Bater os ovos e juntar ao preparado, mexendo bem.
- 4 Forrar um tabuleiro com papel vegetal e untar. Deitar o preparado e alisar com uma espátula.Derreter a manteiga de amendoim no microondas ou em lume brando e deitar em colheradas em cima da massa. Com um palito, desenhar espirais.
- 5 Levar ao forno cerca de 15 minutos ou até fazer o teste do palito e este sair seco. Deixar arrefecer e partir em quadrados.