



Receitas em vídeo

Sobremesas

## Brownie de Chocolate com Chocapic

60 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

380 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
250 g de manteiga sem sal  
2 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico  
2 c. de sopa de água quente  
2 ovos  
90 g de farinha  
100 g de Cereais CHOCAPIC  
230 g de açúcar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	713,7 kcal	36%*
<b>Proteínas</b>	5,9 g	12%*
<b>Lípidos</b>	44,0 g	63%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	71,0 g	27%*

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

### Preparação

- 1 Numa taça junte o chocolate partido em pedaços e a manteiga. Leve a derreter em banho-maria, mexendo até estar totalmente derretido.
- 2 Num outro recipiente bata com uma vara de arames os ovos com o açúcar. Misture a água quente com o café até dissolver bem e misture ao preparado dos ovos.
- 3 Acrescente o chocolate à gemada cuidadosamente mexendo sempre, até estar totalmente envolvido.
- 4 Pique 30 gr de Chocapic em pedaços pequenos e os restantes 70g triture num processador até ficar totalmente em pó.
- 5 Por fim adicione a farinha peneirada, o Chocapic em pó e o Chocapic em pedaços à massa. Envolve tudo muito bem.

6 Forre uma forma quadrada de 25 cm x 25 cm, com papel vegetal e unte o mesmo. Leve a cozer em forno pré aquecido a 180°C por 35 minutos.

7 Retire e deixe arrefecer totalmente antes de servir.