



Sobremesas Bolos

Brownie KitKat

30 min.

Fácil

Económico

4 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
4 embalagens de 45g de KIT KAT
4 ovos
140 g de manteiga
100 g de açúcar
70 g de farinha

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 875,1 kcal | 44%* |
| Proteínas | 12,3 g | 25%* |
| Lípidos | 60,8 g | 87%* |
| Hidratos de Carbono | 66,8 g | 26%* |

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180 ° C.
- 2 Coloque as embalagens de Kit Kat no congelador.
- 3 Numa tigela, deixe derreter o chocolate com a manteiga por 2 minutos a 500W. Numa forma untada com manteiga e farinha, deite metade da preparação. Adicione as barras de Kit Kat e, em seguida, o restante preparado. Leve ao forno durante 20 minutos.
- 4 Adicione o açúcar, os ovos e a farinha.
- 5 Numa forma untada com manteiga e farinha, deite metade da preparação.
- 6 Adicione as barras de Kit Kat e, em seguida, o restante preparado.

7 Leve ao forno durante 20 minutos.