



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

<b>Energia</b>	875,1 kcal	44%*
<b>Proteínas</b>	12,3 g	25%*
<b>Lípidos</b>	60,8 g	87%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.