

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.