



Sobremesas Bolos

## Brownies de Chocolate com Laranja e Hortelã

🕒 28 min.

👉 Fácil

👤 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

4 laranjas  
100 g de manteiga  
100 g de farinha  
60 g de açúcar  
30 g de avelãs inteiras  
2 ovos  
1 c. de café de amido de milho  
8 folhas de hortelã  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	306,4 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	4,7 g	9%*
<b>Lípidos</b>	20,3 g	29%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	25,0 g	10%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o seu forno com o termostato na posição 7 (200°C).
- 2 Descasque 3 laranjas e tire os gomos. Esprema o sumo da quarta laranja numa tigela à parte.
- 3 Lave e corte as folhas de hortelã. Numa tigela, derreta o chocolate partido em pedaços com a manteiga durante 2 minutos no micro-ondas a 500W.
- 4 Adicione os ovos, a farinha, o açúcar e a hortelã e depois misture. Adicione as avelãs moídas.
- 5 Verta o preparado numa forma quadrada ou retangular untada com manteiga e polvilhada com farinha, distribua os gomos de laranja por cima pressionando-os ligeiramente. Leve ao forno durante 15 a 16 minutos.

Deixe arrefecer e depois corte em tiras de 7 cm por 2 cm.

- 6 Prepare a calda: misture o sumo de laranja e o amido de milho e depois deixe engrossar num pequeno tacho em lume brando. Em cada prato, cruze 3 tiras e decore com um fio de calda.