



Sobremesas Bolos

## Brownies de Chocolate com Nozes

🕒 40 min. 🍳 Fácil 💰 Económico 🍴 10 doses

### Ingredientes

2 ovos  
1 gema de ovo  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
100 g de manteiga  
10 g de manteiga  
100 g de açúcar  
75 g de farinha  
20 g de farinha  
75 g de miolo de noz  
50 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	357,0 kcal	18%*
<b>Proteínas</b>	5,3 g	11%*
<b>Lípidos</b>	24,6 g	35%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	25,2 g	10%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6 (180°C). Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma quadrada com 20 cm.
- 2 Misture a manteiga com o açúcar até obter uma mistura homogénea. Adicione um a um os ovos misturando-os. No final, acrescente a gema mexa e adicione a farinha.
- 3 Derreta o chocolate no micro-ondas e acrescente as natas ao chocolate derretido. Adicione ao preparado anterior e misture.
- 4 Pique bem as nozes adicione-as ao preparado e verta-o na forma.

**5** Leve ao forno durante 25 minutos sirva quente com gelado de baunilha ou frio ao lanche.