



Sobremesas Bolos

Brownies de Chocolate e Cerveja Preta

60 min.

Difícil

Económico

8 doses

Ingredientes

- 1 dl de cerveja preta
- 200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 1 chávena de açúcar amarelo
- 1 chávena de farinha
- 3 ovos
- 200 g de manteiga
- 1/2 chávena de chocolate em pó
- 1 c. de chá de baunilha
- 1 pitada de sal

Informação nutricional

Energia	604,9 kcal	30%*
Proteínas	6,3 g	13%*
Lípidos	33,8 g	48%*
Hidratos de Carbono	67,0 g	26%*

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180° e forre uma forma quadrada/rectangular com papel vegetal. Unte-a e polvilhe-a com chocolate em pó. Reserve.
- 2 Leve a cerveja a lume médio com o chocolate em pó. Deixe levantar fervura e baixe o lume. Cozinhe até que a mistura reduza para metade. Reserve e deixe arrefecer.
- 3 Derreta o chocolate e a manteiga em banho maria. Retire do lume, junte o açúcar e misture. Deite para uma tigela e junte a baunilha e o sal. Volte a misturar (a mistura já deve ter arrefecido o suficiente para adicionar os ovos sem os cozinhar).
- 4 Adicione os ovos, um a um, incorporando-os sem bater e, de seguida, a mistura de cerveja. Envolve a farinha devidamente peneirada.

- 5 Deite a massa na forma e leve ao forno entre 30-45 minutos ou até o palito no centro sair seco. Retire do forno e deixe arrefecer uns minutos antes de desenformar.
- 6 Desenforme com a ajuda do papel vegetal (puxando as pontas) e corte em quadrados. Sirva com uma bola de gelado.