

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 180º 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. Envolva 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.