

Sobremesas Bolos

Brownie Express

15 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

3 ovos
100 g de açúcar
3 c. de sopa de leite
125 g de manteiga
8 g de fermento em pó
70 g de farinha
125 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
30 g de nozes
1 c. de sopa de NESQUIK

Informação nutricional

Energia	345,7 kcal	17%*
Proteínas	4,9 g	10%*
Lípidos	24,2 g	35%*
Hidratos de Carbono	26,1 g	10%*

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

Preparação

1. Derreta no micro-ondas o chocolate Nestlé com a manteiga (3 minutos aproximadamente), tal como vem indicado nas instruções da embalagem.
2. Entretanto bata os ovos com o açúcar.
3. Misture bem a manteiga e o chocolate derretido e adicione à mistura o açúcar e os ovos.
4. Misture tudo com a farinha, o fermento em pó, o cacau, o leite e as nozes.
5. Coloque numa forma preferencialmente de silicone previamente untada com um pouco de manteiga.

6 Coloque no micro-ondas durante 5 minutos e meio. Deixe repousar no frigorifico durante alguns minutos e sirva-o em quadradinhos. As formas de silicone em forma de coroa, com 25 cm de diâmetro aproximadamente, são excelentes para o micro-ondas porque ao ter buraco no meio coze melhor.