

Sobremesas Bolos

Bolachas Brownie

32 min. Fácil Económico 20 doses

Ingredientes

250 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
120 g de farinha
150 g de açúcar mascavado
1 c. de chá de levedura em pó
1 pitada de sal
65 g de manteiga
1 c. de chá de extrato de baunilha
2 ovos

Informação nutricional

Energia	154,6 kcal	8%*
Proteínas	2,2 g	4%*
Lípidos	8,8 g	13%*
Hidratos de Carbono	16,1 g	6%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180º.
2. Misture a farinha, a levedura em pó e a pitada de sal.
3. Derreta 200g de chocolate juntamente com a manteiga e reserve.
4. Bata os ovos com o açúcar e com o extrato de baunilha. Adicione o chocolate derretido.
5. Adicione a farinha e mexa. Adicione 50g de chocolate picado.

6 Com a ajuda de uma colher de gelados forme, com a massa, pequenos montinhos e coloque-os sobre um tabuleiro de forno com papel vegetal.

7 Leve ao forno durante 10-12 minutos e deixe arrefecer.