Sobremesas Bolos

Receita de Brownie de frigideira

15 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
50 g de açúcar
50 g de manteiga
100 g de farinha
50 g de nozes picadas
2 ovos

Informação nutricional

Energia	329,7 kcal	16%*
Proteínas	6,1 g	12%*
Lípidos	21,5 g	31%*
Hidratos de Carbono	26,8 g	10%*

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

Preparação

1. Derrete o chocolate e a manteiga no micro-ondas até obter uma mistura homogénea.
2. Bate os ovos e o açúcar e junta tudo à mistura anterior. Adiciona as nozes descascadas e partidas.
3. Adiciona a farinha peneirada e mistura muito bem.
4. Unta com manteiga uma frigideira anti-aderente, com pelo menos 20 cm de altura, e despeja a massa do brownie. Coloca uma tampa e leva a lume brando durante 10 a 13 minutos, até que a massa deslize em bloco.
5. Com a ajuda de um prato untado com manteiga, retira a massa da frigideira, virando-a sobre o prato. Volta a untar a frigideira e adiciona novamente o brownie.
6. Tapa de novo a frigideira e deixa em lume brando durante aproximadamente 5 minutos.

7 Servir o brownie de frigideira frio, acompanhado com chocolate derretido e fruta fresca. Bom apetite!