



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

<b>Energia</b>	329,7 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	6,1 g	12%*
<b>Lípidos</b>	21,5 g	31%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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!