



Sobremesas Bolos

Árvore de Natal Brownie com Cobertura de Chocolate

🕒 55 min.

👉 Fácil

👛 Económico

👤 14 doses

Ingredientes

225 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
200 ml de Natas LONGA VIDA para bater
4 ovos
125 g de açúcar
60 g de açúcar mascavado
50 g de farinha
200 g de manteiga
1 c. de chá de extrato de baunilha

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 411,9 kcal | 21%* |
| Proteínas | 4,7 g | 9%* |
| Lípidos | 27,1 g | 39%* |
| Hidratos de Carbono | 29,1 g | 11%* |

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°.
- 2 Derreta a manteiga e o chocolate em banho maria.
- 3 Bata os ovos juntamente com o extrato de baunilha até obter o dobro do volume. Acrescente os dois tipos de açúcares e misture tudo muito bem durante alguns minutos.
- 4 Junte o chocolate com a manteiga e a farinha peneirada e misture muito bem a massa com movimentos envolventes.
- 5 Despeje a massa para uma forma com o formato de árvore de Natal e leve ao forno, durante 25-30 minutos. Deixe arrefecer e desenforme.

- 6 Cobertura: Coloque as natas numa panela ao lume e retire-as antes de ferverem. Adicione o chocolate às natas e vá misturando até derreter por completo e obter um creme.
- 7 Cubra o brownie em forma de árvore de Natal com o creme de chocolate!
- 8 Conselhos: Decore o brownie com coco ralado.