



Receitas de Sobremesas

Receitas de bolos

## Brownies de Chocolate Branco

🕒 45 min.

👤 Fácil

💰 Económico

✂️ 20 doses

### Ingredientes

450 g de Topping Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
5 c. de sopa de óleo  
100 g de farinha  
150 g de açúcar  
200 g de chocolate preto picado  
100 g de chocolate branco picado  
2 ovos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	231,4 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	3,7 g	7%*
<b>Lípidos</b>	9,7 g	14%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	32,0 g	12%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 180°C.
- 2 Adicionar 400g de Topping Leite Condensado Tradicional NESTLÉ numa tigela e adicionar o chocolate preto picado. Colocar no micro-ondas na potência máxima durante 30 segundos, mexer e repetir. Verter o óleo e o açúcar e misturar bem.
- 3 Misturar suavemente os ovos e depois a farinha. Mexer até obter uma consistência lisa e brilhante e adicionar o chocolate branco picado. Misturar bem e verter para um tabuleiro forrado.
- 4 Colocar no centro do forno e cozer durante 40-45 minutos até ficar firme ao toque. Cortar em quadrados e cobrir com o restante Topping Leite Condensado Tradicional NESTLÉ.