

Sobremesas 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

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

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

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 180ºC.
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.