

Ocasiões Especiais | Natal

Abetos de brownie para o Natal

20 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

- 170 g de Chocolate Negro NESTLÉ Sobremesas 70% (1 tablete)
- 3 ovos
- 100 g de açúcar
- 100 g de manteiga
- 75 g de farinha
- 1 c. de chá de fermento em pó
- 90 g de Chocolate Branco NESTLÉ Sobremesas para a cobertura (1/2 tablete)
- 1/2 c. de sopa de óleo de girassol
- 1 Corante alimentar verde
- Pérolas coloridas comestíveis

Informação nutricional

Energia	323,4 kcal	16%*
Proteínas	5,3 g	11%*
Lípidos	21,4 g	31%*
Hidratos de Carbono	26,4 g	10%*

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

Preparação

1. Preaquecer o forno a 180º.
2. Derreter o chocolate negro picado com a manteiga no micro-ondas.
3. Adicionar o açúcar e os ovos batidos e misturar bem. Juntar a farinha peneirada e o fermento em pó e mexer.
4. Deitar o preparado numa forma de 25cm x 20cm forrada com papel vegetal e levar ao forno durante cerca de 25 minutos.

5 Desenformar e deixar arrefecer. Cortar em 10 triângulos.

6 Derreter o chocolate branco com o óleo no micro-ondas. Adicionar o corante e misturar bem.

7 Colocar a cobertura num saco de pasteleiro e desenhar em cima de cada árvore. Decorar com as pérolas coloridas.

8 Inserir uma palhinha colorida em cada triângulo para fazer a forma do abeto.