



Ocasões 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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 323,4 kcal | 16%* |
| <b>Proteínas</b>           | 5,3 g      | 11%* |
| <b>Lípidos</b>             | 21,4 g     | 31%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 26,4 g     | 10%* |

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

### Preparação

- 1 Preaquecer o forno a 180°.
- 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.