



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| 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 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.