

Pequenos-Almoços

Brownie de Chocolate na Air Fryer

30 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

170 g de Chocolate Negro 70% de Sobremesa NESTLÉ
120 g de Manteiga
80 g açucar amarelo
2 Ovos
40 g Farinha
45 g de nozes picadas
1 colher de chá de extrato de baunilha

Informação nutricional

Energia	0,0 kcal	0%*
Proteínas	0,0 g	0%*
Lípidos	0,0 g	0%*
Hidratos de Carbono	0,0 g	0%*

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

Preparação

1. 1. Forre com papel vegetal uma forma redonda de 20 cm, ou retangular de 20x14 cm, adequada para a Air Fryer.
2. 2. Derreta a manteiga e o chocolate partido no micro-ondas, seguindo as instruções da embalagem.
3. 3. Numa taça, bata os ovos com o açúcar e a essência de baunilha, até obter uma misture leve e homogénea. De seguida, adicione o chocolate já derretido e misture bem.
4. 4. Adicione a farinha peneirada e envolva bem, com movimento suaves, para evitar grumos. Por fim, adicione as nozes picadas e misture bem.
5. 5. Cozinhe na Air Fryer a 160ºC (2000W) durante cerca de 17 minutos, cubra o topo com papel de alumínio e deixe cozinhar por mais 3 minutos.
6. 6. Disfrute deste brownie simples, rápido e delicioso!