



## Brownie de Chocolate na **Air Fryer**

30 min.

Fácil

€ Económico

X 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. Forre com papel vegetal uma forma redonda de 20 cm, ou retangular de 20x14 cm, adequada para a Air Fryer.
- 2. Derreta a manteiga e o chocolate partido no micro-ondas, seguindo as instruções da embalagem.
- 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 S. Cozinhe na Air Fryer a 160°C (2000W) durante cerca de 17 minutos, cubra o topo com papel de alumínio e deixe cozinhar por mais 3 minutos.
- 6. Disfrute deste brownie simples, rápido e delicioso!