



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 açúcar 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 mistura leve e homogênea. De seguida, adicione o chocolate já derretido e misture bem.
4. Adicione a farinha peneirada e envolva bem, com movimento suaves, para evitar grumos. Por fim, adicione as nozes picadas e misture bem.
5. 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. Desfrute deste brownie simples, rápido e delicioso!