

Receitas



Brownie de CampNut

Ingredientes

- 4 ovos
- 50g de manteiga derretida
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- ½ xícara de chocolate em pó peneirado
- 350g de CampNut
- 150g de avelãs (ou amêndoas, nozes, castanhas) picadas em pequenos pedaços

Modo de preparo

Em uma tigela coloque os ovos, a manteiga (ela deve estar em temperatura morna) e o açúcar. Misture bem e vá colocando aos poucos o chocolate em pó. Incorpore o creme de avelã à massa e em seguida acrescente as avelãs picadas.

Pré-aqueça o forno em temperatura média (200° C) e despeje o conteúdo da tigela em uma forma retangular untada com manteiga e chocolate em pó. Leve ao forno preaquecido e asse o brownie por cerca de 30 minutos ou até formar uma crosta na superfície.

Sirva-o quente, cortado em quadrados e se desejar acrescente uma bola de sorvete e calda de chocolate.