

Receita de Brownies de Chocolate com Nesquik®: O Seu Guia Passo a Passo



A nossa saborosa receita de brownies de chocolate com Nesquik® é uma delícia que não vai querer perder. Com a combinação de Nesquik® e chocolate, os brownies ficam com uma textura aveludada e um sabor irresistível. Prepare-se para uma experiência culinária deliciosa!

Ingredientes Necessários para a Receita de Brownies de Chocolate com Nesquik®

Para começar a sua aventura culinária, vamos precisar dos seguintes ingredientes para a nossa receita de brownies de chocolate com Nesquik®:

- 200g de chocolate meio amargo
- 150g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo
- 25g de Nesquik®
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 pitada de sal

Para acentuar o sabor único do Nesquik® nos seus brownies, certifique-se de adicionar a quantidade exata de 25g de Nesquik®. Isto vai garantir o equilíbrio perfeito entre o chocolate e o Nesquik® na sua receita de brownies de chocolate com Nesquik®.

Como Fazer Brownies de Chocolate com Nesquik®: Passo a Passo

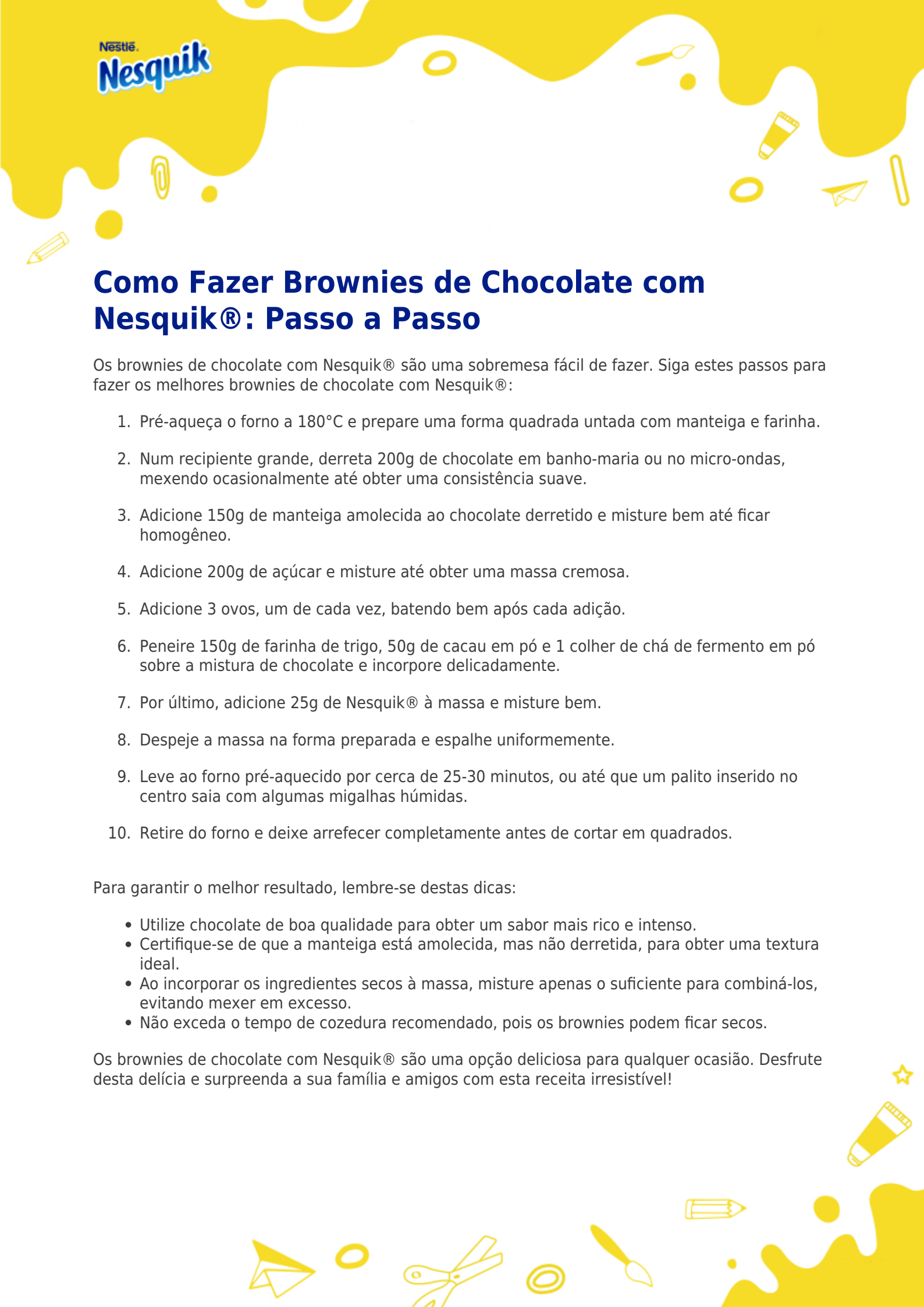
Os brownies de chocolate com Nesquik® são uma sobremesa fácil de fazer. Siga estes passos para fazer os melhores brownies de chocolate com Nesquik®:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare uma forma quadrada untada com manteiga e farinha.
2. Num recipiente grande, derreta 200g de chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo ocasionalmente até obter uma consistência suave.
3. Adicione 150g de manteiga amolecida ao chocolate derretido e misture bem até ficar homogêneo.
4. Adicione 200g de açúcar e misture até obter uma massa cremosa.
5. Adicione 3 ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição.
6. Peneire 150g de farinha de trigo, 50g de cacau em pó e 1 colher de chá de fermento em pó sobre a mistura de chocolate e incorpore delicadamente.
7. Por último, adicione 25g de Nesquik® à massa e misture bem.
8. Despeje a massa na forma preparada e espalhe uniformemente.
9. Leve ao forno pré-aquecido por cerca de 25-30 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia com algumas migalhas húmidas.
10. Retire do forno e deixe arrefecer completamente antes de cortar em quadrados.

Para garantir o melhor resultado, lembre-se destas dicas:

- Utilize chocolate de boa qualidade para obter um sabor mais rico e intenso.
- Certifique-se de que a manteiga está amolecida, mas não derretida, para obter uma textura ideal.
- Ao incorporar os ingredientes secos à massa, misture apenas o suficiente para combiná-los, evitando mexer em excesso.
- Não exceda o tempo de cozedura recomendado, pois os brownies podem ficar secos.

Os brownies de chocolate com Nesquik® são uma opção deliciosa para qualquer ocasião. Desfrute desta delícia e surpreenda a sua família e amigos com esta receita irresistível!



Informações Nutricionais dos Brownies de Chocolate com Nesquik®

A nossa receita de brownies de chocolate com Nesquik® não é apenas deliciosa, mas também nutricionalmente equilibrada. Cada porção de brownie contém cerca de 150 calorias, sendo uma boa fonte de energia para o dia a dia.

Os brownies são feitos com a versão em pó do Nesquik®, que contém vitamina D. Isto faz com que a nossa receita seja uma opção saborosa e fortalecida com vitamina D para os amantes de chocolate.

Portanto, se procura uma sobremesa deliciosa, os brownies de chocolate com Nesquik® são uma excelente escolha.