

Brownie de Chocolate Branco com Nozes

Como fazer Brownie de Chocolate Branco com Nozes, receita deliciosa para adoçar o seu dia. De preparo fácil, mas muito saborosa. Vem conferir!

Receita de Brownie de Nutella com 3 ingredientes

Dica de sobremesa fácil de preparar que vai te conquistar para sempre!



*Irresistível: **Brownie de Nutella** com apenas três ingredientes.*

Esta **Receita de Brownie de Nutella** caiu nas graças aqui de casa por dois motivos: é muito fácil de fazer e apesar de

simples, muito gostosa! Mas antes preciso contar uma breve historinha – que vai justificar o fato de uma receita tão simples ganhar um post grandão.

Não era muito afeita aos doces, mas a vontade de comer coisas diferentes e de colocar a mão na massa tem me levado a busca por **receitas simples** como esta. Também estou em uma fase de liquidar boa parte do estoque de comidas aqui de casa e chocolate estava na lista de ingredientes a serem transformados. Eu vi esta receita em um site espanhol, mas comprar *Nutella* em um primeiro momento ficou fora de cogitação.

Pois bem, com o mesmo princípio desta **receita de brownie** que postarei abaixo (com as minhas recomendações pessoais de modo de preparo), comecei a desenvolver uma onde usasse os ingredientes que já tinha em casa. Consegui, os *brownies* ficaram bons, mas postarei sobre eles após meu próximo teste.

Deixei para testar a receita com *Nutella* depois que acabou meu chocolate, e até o momento é a melhor de todas! Não apenas por ser muito fácil, mas também a mais saborosa. Aconselho colocar a mão na massa nos seus próximos 30 min. de folga.

Esta receita rende de 10 a 12 unidades. A ideia de usar a *Nutella* (ou outro creme de avelãs), é simplificar o processo, pois com este ingrediente já se tem o chocolate, a gordura e o açúcar necessários para se fazer um *brownie*.

Como fazer Brownie de Nutella



Receita mais prática dos últimos tempos!

Ingredientes

- 300 g de Nutella (ou qualquer outro creme de cacau com avelãs);
- 2 ovos;
- 65 g de farinha de trigo;
- Manteiga (apenas para untar as formas).



Usei este creme de avelã e chocolate da linha de produtos de um mercado belga, tão saboroso quanto a original.

Modo de preparo

Tire os ovos da geladeira, para que estejam em temperatura ambiente antes de usar. Ligue o forno em 180 graus. Coloque o creme de chocolate e avelãs em um *bowl*. Separe a farinha – se não tiver balança, é o equivalente (aproximadamente) à 4 colheres bem cheias.

Antes de adicionar os ovos na *Nutella*, bata os mesmos com um garfo, para que se incorporem com mais facilidade ao creme. Vá acrescentando os ovos batidos e a farinha aos poucos e alternadamente, garantindo que a massa fique bem misturada, sem caroços ou partes mais líquidas. A massa fica bem encorpada ao final.



Massa fica bem encorpada!

Unte com manteiga a forma de bolinhos e preencha a mesma sem que a massa alcance a borda, pois eles crescem ligeiramente. Leve ao forno por um período de 10 à 15 min. Vai depender do seu forno, eu deixei 14, quando estavam crescidinhos e com aparência de assados. Espere esfriar para retirar da forma.



Enchi tanto as forminhas que a receita rendeu apenas 10 brownies!

— — —

*Se você ama **Nutella** e quer uma receita diferente para adoçar os seus dias, dá uma conferida nessa deliciosa Babka! A receita do blog **Meu Pão Caseiro** é bem tentadora e você confere o passo-a-passo no link:*

<http://meupaocaseiro.com.br/blog/pao-caseiro-de-nutella-com-fermento-natural-babka/>