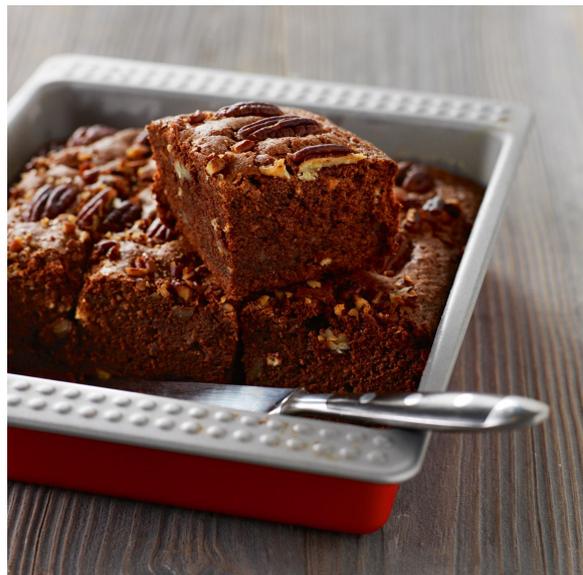


# BROWNIES COM NOZ E PECAN



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Coloque a manteiga aos cubos e o chocolate em pedaços na taça com a lâmina para amassar/triturar. Ligue na velocidade 3 a 45 °C durante 10 min.
2. Raspe as laterais da taça e junte o açúcar, a farinha, os ovos, o fermento e as nozes de pecan. Seleccione o programa de massa P3.
3. Revista um tabuleiro quadrado com papel vegetal. Deite a massa no tabuleiro e leve ao forno. Deixe cozer durante cerca de 20-30 min.
4. Após a cozedura, deixe arrefecer e desenforme.

## INGREDIENTES

- 200 G CHOCOLATE PRETO
- 200 G MANTEIGA MEIO SAL
- 160 G AÇÚCAR
- 80 G FARINHA
- 4 OVOS
- 1 C. DE CHÁ DE FERMENTO QUÍMICO
- 100 G NOZES DE PECAN