

**BROWNIE**

Doces

 40 minutos 15 porções**INGREDIENTES**

- 75 gramas de chocolate meio amargo sem glúten cortado em pedaços
- 100 gramas de manteiga
- 200 gramas de açúcar demerara
- 2 ovos batidos
- Gotas de extrato de baunilha
- 50 gramas de amêndoa moída
- 25 gramas de farinha de arroz integral
- 150 gramas de mix de nozes e castanhas torradas e picadas grosseiramente
- Manteiga [o suficiente] para untar

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Unte e forre com papel-manteiga uma assadeira média retangular.
- 2º Derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria. Acrescente todos os demais ingredientes.
- 3º Asse em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por 30 minutos ou até a massa ficar ligeiramente elástica no centro.
- 4º Retire do forno e deixe esfriar na assadeira por 10 minutos. Corte em 15 quadrados e sirva em seguida.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (51 g)	% DDR
ENERGIA	441 kcal	225 kcal	11 %
CARBOIDRATOS	41 g	21 g	7 %
PROTEÍNA	8 g	4 g	6 %
GORDURA	29 g	15 g	27 %
GORDURAS SATURADAS	11 g	6 g	25 %
FIBRA ALIMENTAR	2 g	1 g	4 %
SÓDIO	85 mg	43 mg	2 %