

# Brownie de Chocolate Branco

20 fatias de



Fácil de preparar

up to 40 Min.

**Ingredientes:****Utensílios:**

Papel manteiga

Fôrma retangular 20x25

**Massa:**

3 unidades de Ovos

1 xícara chá de Açúcar

1 xícara chá de Manteiga /2 derretida

200 g Cobertura sabor chocolate

branco Dr. Oetker derretida

1 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo

1 colher sopa de Óleo

1 colher chá de Fermento em pó

químico Dr. Oetker

50 g Nozes trituradas

1 colher chá de Aroma Baunilha Dr.

Oetker

1 embalagem Mix de Confeitos Dr

Oetker de Chocolate Branco

**1 Massa:**

1. Leve à batedeira os ovos e o açúcar por 2 minutos.
2. Acrescente a manteiga derretida e bata por mais 1 minuto.
3. Desligue a batedeira e acrescente a cobertura sabor chocolate branco derretida, o aroma de baunilha, a farinha de trigo, o óleo, o fermento em pó e, por último, as nozes trituradas.
4. Despeje a mistura obtida em uma assadeira retangular (20cm x 25cm), untada enfarinhada e com um pedaço de papel manteiga no fundo.
5. Leve para assar em forno pré-aquecido, a 180°, por cerca de 25-30 min, ou até que, ao espetar um palito, ele saia quase limpo.
6. Para finalizar, adicione confeitos de chocolate branco.

**Tip from the Test Kitchen**

- Pode servir gelado também, fica incrível!