

## Ingredientes

Ovos - 8

Potes de Nutella Grande - 2

Macadâmia ou Castanha do Pará - 1 porção

Manteiga

Creme de leite fresco

Frutas vermelhas

Cacau em pó



*Autora:* Bia Borges  
06 de julho de 2015

## Modo de preparo

1. Na batedeira, colocar os 8 ovos e bater por 8 minutos (começar na velocidade baixa e depois ir aumentando até a velocidade máxima).
2. Derreter a nutella em banho maria.
3. Acrescentar a nutella derretida nos ovos, aos pouco, misturando.
4. Triturar a castanha (porção pequena), e acrescentar na mistura.
5. Pre-aquecer o forno, untar um tabuleiro grande com manteiga e cacau em pó.
6. Colocar a mistura nutella, castanha e ovos no tabuleiro e assar por cerca de 20 minutos (vai depender do tipo de forno).

## Ganache

Derreter o chocolate em banho maria e depois acrescentar aos poucos o creme de leite fresco até atingir o ponto de calda.

## Montagem

Após tirar o brownie do forno, cortar em quadrados e servir com a calda ganache e as frutas vermelhas para enfeitar. Também pode acompanhar sorvete de creme ou chantili.