

Sobremesas Bolos

Brownie de Chocolate com Doce de Leite

40 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

200 g de bolacha maria
70 g de manteiga
50 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
2 ovos
200 g de manteiga
1 c. de chá de essência de baunilha
200 g de açúcar
100 g de farinha
1 c. de chá de fermento em pó
200 g de nozes partidas
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	1176,6 kcal	59%*
Proteínas	16,5 g	33%*
Lípidos	73,6 g	105%*
Hidratos de Carbono	111,3 g	43%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Preparação da base: coloque as bolachas no copo e triture 10 seg/vel 9.
2. Junte a manteiga e programe 15 seg/vel 6.
3. Com este preparado forre uma forma de abrir. Reserve.
4. Preparação do bolo: aqueça o forno a 180°C.

5 Coloque no copo os ovos, a manteiga, a essência de baunilha, o açúcar e programe 3 min/70°C/vel 3.

6 Através do bocal da tampa deite o chocolate em pedaços e deixe amolecer. Bata 15 seg/vel 6.

7 Junte a farinha, o fermento e programe 15 seg/vel 3.

8 Junte as nozes e envolva com a ajuda da espátula.

9 Deite este preparado sobre a base reservada e leve ao forno cerca de 30 minutos.

10 Retire o bolo do forno. Desenforme e cubra-o com o leite condensado cozido. Sirva polvilhado com as nozes partidas e torradas.