



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.