

Sobremesas Bolos

Bolo Brownie com Cobertura de Caramelo

40 min. Difícil Económico 8 doses

Ingredientes

1 c. de chá de extrato de baunilha
120 ml de Natas LONGA VIDA
150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
3 ovos
95 g de farinha
400 g de açúcar
1 chávena de água
2 c. de sopa de cacau em pó
115 g de manteiga

Informação nutricional

Energia	535,1 kcal	27%*
Proteínas	5,5 g	11%*
Lípidos	23,1 g	33%*
Hidratos de Carbono	68,8 g	26%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180º. Numa forma redonda de aro amovível de 24 cm, barre com um pouco de manteiga o fundo e os lados, forre com papel vegetal o fundo. Reserve.
2. Num recipiente, preferencialmente de metal, coloque o chocolate partido em pedaços e a manteiga, e leve a derreter em banho-maria. Remova do fogão.
3. Junte o cacau em pó e 200g de açúcar, mexa bem com umas varas. Adicione o extrato de baunilha e os ovos, um a um, batendo bem em cada ovo adicionado. Por fim, junte a farinha e misture bem, apenas até estar incorporado.
4. Verta o preparado na forma, espalhe bem e leve ao forno cerca de 25 minutos. Verifique se está cozido com um palito, não deixe cozer demasiado.

5 Prepare o molho de caramelo: num tacho pequeno de fundo anti aderente, colocar a água e de seguida o restante açúcar. Levar ao lume médio, e mexer apenas com a pega do tacho, fazendo movimentos circulares. Não mexer com colher de pau ou qualquer outro utensílio. Deixe dissolver o açúcar totalmente, e deixe ganhar uma cor alourada, mas não demasiado escura, para não queimar. Enquanto faz o caramelo, amorne um pouco as natas.

6 Coloque o lume baixo quando estiver o caramelo no ponto certo, e junte as natas com muito cuidado para não se queimar, e aí sim, mexer bem com uma colher de pau. Retire do lume e junte a manteiga, mexa. Deixe arrefecer, reservando.

7 Toste ligeiramente os amendoins numa frigideira. Retire do forno o bolo brownie, desenforme e deixe arrefecer completamente numa rede. Coloque num prato e deite no topo os amendoins e verta o molho de caramelo. Sirva às fatias acompanhado de uma bola de gelado.