



Sobremesas Tartes

## Quadrados de Caramelo e Bolacha

🕒 40 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 18 0 bolachas torradas retangulares
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 1 chávena de açúcar amarelo
- 1/2 chávena de manteiga sem sal
- 1/4 chávena de leite meio gordo
- 150 g de Tablete NESTLÉ Extrafino Chocolate Negro 70%

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	579,2 kcal	29%*
<b>Proteínas</b>	9,2 g	18%*
<b>Lípidos</b>	26,7 g	38%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	74,0 g	28%*

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

### Preparação

- 1 Comece por forrar um tabuleiro pequeno com papel vegetal. Num tacho junte o leite condensado, o açúcar, a manteiga e o leite.
- 2 Misture tudo e leve a lume médio até derreter e ferver. Após ferver mexa energeticamente por 5 minutos. Disponha de 9 bolacha no fundo do tabuleiro e por cima coloque metade do preparado de caramelo com cuidado para não queimar.
- 3 Disponha por cima as restantes bolachas e finalize com a outra metade de caramelo - deixe arrefecer totalmente.
- 4 Derreta o chocolate em banho-maria e disponha por cima do preparado. Alise e deixe arrefecer.
- 5 Coloque se necessário no frigorífico até o chocolate solidificar.
- 6 Decore com purpurinas douradas se quiser e corte 9 quadrados, do tamanho das bolachas.