

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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 579,2 kcal | 29%* |
| **Proteínas** | 9,2 g | 18%* |
| **Lípidos** | 26,7 g | 38%* |
| **Hidratos de Carbono** | 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.