



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

<b>Energia</b>	1176,6 kcal	59%*
<b>Proteínas</b>	16,5 g	33%*
<b>Lípidos</b>	73,6 g	105%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.