



Sobremesas Bolos

Brownie de Caramelo e Chocolate

🕒 50 min. ⚙️ Médio 💰 Económico ✂️ 16 doses

Ingredientes

PARA A BASE:

200 g de bolachas de aveia
50 g de manteiga

PARA A CAMADA BOLO:

160 g de manteiga
250 g de chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau
150 g de açúcar amarelo
30 g de farinha de trigo
4 ovos
150 g de avelãs partidas

PARA A CAMADA CARAMELO:

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
50 ml de Natas frescas Longa Vida

PARA A COBERTURA:

150 g de chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau
1 c. de sopa de manteiga
3 c. de sopa de leite

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 503,1 kcal | 25%* |
| Proteínas | 6,6 g | 13%* |
| Lípidos | 31,4 g | 45%* |
| Hidratos de Carbono | 46,1 g | 18%* |

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

Preparação

1 Preparar um tabuleiro retangular forrado com papel vegetal e pré-aquecer o forno a 170°C.

- 2 Num robô de cozinha triturar as bolachas com a manteiga. Distribuir o preparado pelo tabuleiro e pressionar.
- 3 Para o bolo; derreter o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau juntamente com a manteiga, acrescentar o açúcar e os ovos.
- 4 Acrescentar a farinha e por último as avelãs partidas grosseiramente.
- 5 Numa caçarola em lume brando, juntar o Leite Condensado Cozido NESTLÉ e as Natas Longa Vida. Mexer sempre até atingir o ponto estada.
- 6 No tabuleiro já com a base de bolachas acrescentar uma camada da massa de bolo, uma camada de caramelo e uma nova camada com a massa de bolo.
- 7 Levar ao forno por aproximadamente 15 minutos.