

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 170ºC.

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.