Sobremesas Bolos

Bolo Coração para Menina

50 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

6 ovos inteiros
200 g de açúcar
150 g de farinha com fermento
1 c. de chá de fermento
100 g de chocolate em pó
PARA A COBERTURA:
2 embalagens de Natas LONGA VIDA bem frias
100 g de açúcar
250 g de pasta de açúcar vermelha
de açúcar em cristais vermelho q.b.
250 g de pasta de açúcar portuguesa branca
açúcar em pó para polvilhar q.b.

Informação nutricional

Energia	579,1 kcal	29%*
Proteínas	7,8 g	16%*
Lípidos	9,3 g	13%*
Hidratos de Carbono	85,8 g	33%*

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

Preparação

1. Pré aqueça o forno a 180º, unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma redonda.
2. Bata os ovos inteiros com o açúcar cerca de 3m até obter um creme branco. Junte a farinha, o fermento e o chocolate em pó e bata cerca de 2 minutos. Deite a massa e leve a cozer durante 35 minutos. Desenforme e deixe arrefecer.
3. Cobertura: Bata as natas bem frias com o açúcar até obter um chantilly bem espesso. Cubra totalmente o bolo e espalhe o chantilly uniformemente. Leve a refrigerar cerca de 1h.

4 Decoração: Entretanto trabalhe a massa de açúcar vermelha até estar moldável.

5 Polvilhe a bancada com açúcar em pó e trabalhe a pasta branca e forme um circulo com o diâmetro do bolo aplique sobre o bolo e leve a refrigerar, entretanto trabalhe a pasta de açúcar vermelha e forme um coração com cerca de 1 cm de espessura e 15 de diâmetro e aplique sobre a pasta branca. Com o açúcar tingido de vermelho faça um vivo por cima do coração.