



Ocasões Especiais Páscoa

Ninho de Páscoa

🕒 40 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

Ingredientes

6 gemas de ovo
6 claras de ovo
2 chávenas de açúcar
2 chávenas de farinha com fermento
1 chávena de leite
1/2 chávena de óleo
100 g chocolate em pó
2 embalagens de Natas LONGA VIDA
400 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
2 c. de sopa de manteiga
fios de ovos q.b.
amêndoas de páscoa em formato de ovinhos coloridos
Passarinho decorativo

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 528,9 kcal | 26%* |
| Proteínas | 6,3 g | 13%* |
| Lípidos | 25,0 g | 36%* |
| Hidratos de Carbono | 53,2 g | 20%* |

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

Preparação

- 1 Aquecer o forno a 180°
- 2 Bater todos os ingredientes para o bolo juntos, com exceção das claras, que se batem em castelo e se envolvem no final.
- 3 Forrar o fundo de uma forma de 24cm com papel vegetal. Untar a forma, colocar dentro a massa e levar ao forno até estar cozido (testar com um palito).

- 4 Desenformar o bolo e deixar arrefecer.
- 5 Para a cobertura, comece por derreter num tacho, em lume muito brando, o chocolate com as natas e a manteiga. Assim que estiver bem liso, retirar do lume e deixar arrefecer.
- 6 Colocar o bolo num prato. Com cuidado e com uma faca afiada, retirar uma parte central do topo, de forma a fazer um "ninho".
- 7 Cobrir com o ganache, guardando uma parte para a decoração final.
- 8 Colocar o restante ganache num saco de pasteleiro de bico fino e liso e cobrir toda a superfície com tracinhos, para parecerem raminhos.
- 9 No centro do buraco colocar fios de ovos, os ovinhos de Páscoa e o passarinho.