



Sobremesas

Bolos

## Bolo de Crepes de Chocolate e Cerejas

30 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

500 g de cerejas frescas  
200 ml de Natas LONGA VIDA  
200 g de farinha  
100 g de compota de cerejas  
3 ovos  
20 g de açúcar em pó  
1 c. de chá de óleo  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
500 ml de leite

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 451,5 kcal | 23%* |
| <b>Proteínas</b>           | 9,7 g      | 19%* |
| <b>Lípidos</b>             | 15,9 g     | 23%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 54,8 g     | 21%* |

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

### Preparação

- 1 Prepare os crepes: coloque a farinha numa tigela, abra um buraco e junte o açúcar, os ovos e o óleo. Mexa para dissolver e acrescente, pouco a pouco, o leite. Misture bem e faça os crepes.
- 2 Prepare o creme de pasteleiro com chocolate: aqueça as natas líquidas e quando estiverem bem quentes verta-as para uma tigela com chocolate partido em pedaços. Cubra, aguarde alguns minutos e depois volte a mexer com um garfo para obter uma mistura homogênea.
- 3 No fundo de uma forma de tartes coloque o primeiro crepe. Cubra com uma camada de creme de chocolate. Coloque o segundo crepe e depois uma segunda camada de creme e assim sucessivamente, intercalando, de vez em quando, com uma camada de compota até esgotar os ingredientes.
- 4 Coloque no frigorífico durante 3 horas, no mínimo. Com a ajuda de uma faca, corte o bolo para lhe dar a forma de um coração e, em seguida, desenforme-o.

- 5 Descaroce as cerejas, corte-as em dois e distribua-as sobre o coração. Coloque o bolo no frigorífico e retire-o cerca de 10 minutos antes de o servir.