



Sobremesas

Bolos

Bolo de Batizado de Chocolate e Café

🕒 50 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

5 ovos
250 g de açúcar
250 g de farinha com fermento
1 c. de chá de fermento
50 g de óleo
50 g de óleo
50 g de café à temperatura ambiente
4 c. de sopa de chocolate em pó

PARA O RECHEIO:

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
1 c. de sopa de manteiga
2 c. de sopa de farinha Maisena
100 ml de Natas LONGA VIDA
2 gemas de ovo

PARA A COBERTURA:

1 kg de massa de açúcar portuguesa branca
100 ml de Natas LONGA VIDA
50 g de açúcar
1 metro tecido bordado inglês

Informação nutricional

Energia	776,8 kcal	39%*
Proteínas	11,0 g	22%*
Lípidos	32,3 g	46%*
Hidratos de Carbono	98,4 g	38%*

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

Preparação

1 Pré-aquece o forno a 180°C.

2 Junta a farinha e o fermento peneirados com o chocolate e reserva. Bate as gemas com o açúcar até obter um creme fofo e esbranquiçado.

3 De seguida, junta o óleo e o café devagar, mexendo sempre. Bate as claras em castelo e vai adicionando, alternadamente, com a farinha e o chocolate, ao preparado anterior. Unta com manteiga e polvilha com farinha uma forma redonda. Leva a massa a cozer durante 40 minutos.

4 Desenforma o bolo. Quando estiver morno deixa arrefecer sobre uma grelha de arrefecimento.

5 Recheio:

Dilui a maisena com as natas frias e coloca com os restantes ingredientes num tacho. Leva ao lume brando mexendo até engrossar.

6 Deixa arrefecer este aparelho. Corta o bolo ao meio e recheia-o com o creme de chocolate.

7 Cobertura:

Bate as natas com o açúcar e quando estiver em creme barra todo o bolo. Polvilha uma bancada com açúcar em pó, trabalha a pasta de açúcar com a ajuda de um rolo da massa, tenda a pasta com 0,5 de espessura e cobre todo o bolo.

8 Com uma faca retira o excedente de pasta e faz bolinhas suficientes para fazer um terço. Termina com bolinhas em volta do bolo iguais à do terço ou com uma fita de tecido de bordado Inglês .