



Sobremesas

Bolos

Bolo de Chocolate

🕒 30 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
80 g de manteiga
2 claras de ovo
100 g de farinha
100 g de açúcar
manteiga para untar q.b.
150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
250 ml de Natas LONGA VIDA
10 g de manteiga

Informação nutricional

Energia	485,4 kcal	24%*
Proteínas	4,3 g	9%*
Lípidos	23,4 g	33%*
Hidratos de Carbono	48,4 g	19%*

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

Preparação

- 1 Parta o chocolate em pedaços e leve-os a derreter em banho-maria ou no microondas.
- 2 À parte, derreta a manteiga. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
- 3 Deite as gemas num recipiente, mexa ligeiramente e junte-lhes o chocolate derretido e a manteiga. Misture bem.
- 4 Adicione a farinha e volte a mexer. Bata as 8 claras em castelo e junte-lhes o açúcar pouco a pouco, sem parar de bater até que fiquem brilhantes.
- 5 Adicione-as à mistura de chocolate e mexa delicadamente.

- 6** Unte uma forma com manteiga, deite-lhe dentro a massa e leve ao forno a 180 graus durante 40 minutos.
- 7** Retire, deixe repousar 10 minutos, desenforme e deixe que fique bem frio.
- 8** Prepare a cobertura: Parta o chocolate em pedaços, deite-os num recipiente, misture-lhes as natas e leve ao lume em banho-maria.
- 9** Deixe o chocolate derreter, retire do banho-maria, junte a manteiga, mexa bem e deixe arrefecer.
- 10** Cubra completamente o bolo com o preparado de chocolate.
- 11** Leve ao frio durante duas horas antes de servir. Decore a gosto.
- 12** Nota do Chefe Este bolo fica ainda mais saboroso se for servido com chantilly.