



Sobremesas Bolos

Bolo com Chocolate e Laranja

🕒 40 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

PARA A MASSA:

- 4 ovos inteiros
- 150 g de queijo creme
- 200 g de açúcar
- 280 g de farinha com fermento
- 1 c. de chá de fermento em pó
- 1,5 c. de chá de sal
- 150 g de manteiga s/ sal amolecida e arrefecida
- 125 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas partido aos pedaços

2 c. de sopa de raspas de laranja

PARA O RECHEIO E COBERTURA DE CREME DE CHOCOLATE:

- 200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 2 c. de sopa de manteiga sem sal
- 2 c. de sopa de farinha maisena
- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA

DECORAÇÃO:

bandeirinhas festivas

Informação nutricional

Energia	1238,3 kcal	62%*
Proteínas	17,8 g	36%*
Lípidos	58,0 g	83%*
Hidratos de Carbono	143,4 g	55%*

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

Preparação

- 1** Massa: Unte e polvilhe com farinha uma forma redonda e aqueça o forno a 180°. Aromatize o açúcar com as raspas de laranja e reserve. Junte a farinha, o fermento e o sal e reserve.
- 2** Bata a manteiga amolecida e arrefecida com o queijo Philadélfia e acrescente o açúcar aromatizado. Bata este preparado durante 3 minutos. Adicione 1 ovo de cada vez, misture bem e adicione a farinha com o fermento e o sal.
- 3** Por fim adicione o chocolate partido em pedacinhos/pepitas. Deite a massa na forma e leve a cozer durante cerca de 35 minutos.
- 4** Deixe arrefecer uns minutos e desenforme sobre uma grelha. Assim que estiver frio parta o bolo ao meio.
- 5** Recheio e cobertura: Dilua a farinha maisena com as natas e leve ao lume num tacho com os restantes ingredientes ate engrossar deixe arrefecer, recheie e cubra todo o bolo com este creme.
- 6** Decoração: Recorte umas bandeirinhas em papel colorido cole-as numa fita a que ata 2 pauzinhos de madeira com cerca de 30cm e espete-os sobre o bolo.