Sobremesas Bolos

Bombons de Chocolate com Bolo

40 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

2 ovos
200 ml de farinha de trigo
200 ml de açúcar
100 ml de leite quente
1 c. de chá de fermento
400 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
400 g de chocolate branco
molho de caramelo q.b.
compota de morango q.b.
PARA DECORAR:
150 g de açúcar em pó
1 c. de sopa de leite
1/2 c. de sopa de corante vermelho

Informação nutricional

Energia	790,5 kcal	40%*
Proteínas	9,1 g	18%*
Lípidos	34,2 g	49%*
Hidratos de Carbono	110,4 g	42%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Separe as gemas das claras e bata as claras em castelo.
3. Vá acrescentando o açúcar aos poucos até ficar totalmente incorporado nas claras.

4 Sem parar de bater, junte as gemas e bata mais um pouco

5 Acrescente a farinha e o fermento peneirados e por fim o leite quente. Envolva tudo com uma espátula.Coloque a massa num tabuleiro rectangular pequeno forrado com papel vegetal e leve ao forno durante 20 minutos ou até espetar o palito e sair seco.

6 Retire do forno e deixe arrefecer. Entretanto, parta o chocolate preto e o chocolate branco em pequenos pedaços e derreta separadamente em banho maria.Verta o chocolate preto para uma forma de cubos de gelo e vire imediatamente ao contrário, apoiando-a numa rede de arrefecimento de bolos, com uma taça por baixo, de forma a reaproveitar o chocolate que vai caindo.

7 Repita este processo para o chocolate branco com outra forma de cubos de gelo.Assim que a maioria do chocolate tiver escorrido, leve ao frigorífico para que endureça.

8 Divida o bolo em duas metades e abra cada uma ao meio.

9 Recheie uma das metades com o molho de caramelo e a outra com doce de morango.

10 Corte cubos de bolo ligeiramente mais pequenos do que o tamanho da forma dos bonbons.

11 Retire as formas do frigorífico e coloque os cubos de bolo com caramelo dentro dos quadrado de chocolate preto e os cubos de bolo com morango nos quadrados de chocolate branco.Derreta, de novo, em banho maria, separadamente, os chocolates que ficaram nas taças. Verta cada chocolate por cima da respectiva forma de forma a preencher todos os bonbons completamente. Leve novamente ao frigorífico durante cerca de 3 horas.Para a pasta de açúcar, misture numa tacinha o açúcar em pó com o leite e mexa muito bem até obter uma pasta homogénea e espessa. (Junte mais açúcar de parecer demasiado líquido ou mais leite se estiver demasiado espesso).

12 Separe a pasta de açúcar em duas partes e junte a uma delas o corante vermelho.Coloque as misturas em dois sacos de pasteleiro pequenos e faça um corte bem pequenino na ponta. Desenforme os bonbons e decore-os a gosto com a pasta de açúcar.