Sobremesas Bolos

Bolo Casa de Hansel e Gretel

70 min. Médio Económico 10 doses

Ingredientes

5 ovos
180 g de açúcar em pó
125 g de manteiga
160 g de farinha
100 g de massapão verde
1 saqueta de fermento
10 bolachas de baunilha
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	428,1 kcal	21%*
Proteínas	6,2 g	12%*
Lípidos	25,1 g	36%*
Hidratos de Carbono	43,3 g	17%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 5 (180°C). Derreta o chocolate e acrescente a manteiga.
2. Numa tigela, misture os ovos e o açúcar, o fermento e, por fim, a farinha. Adicione o chocolate derretido e mexa bem para obter uma massa homogénea.
3. Deite metade do preparado para uma forma previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha. Leve ao forno entre 25 a 30 minutos.
4. Deixe repousar 5 minutos antes de desenformar o bolo.
5. Faça o mesmo procedimento para um segundo bolo.

6 Desenforme os 2 bolos e deixe arrefecer. Mantenha o primeiro intacto e coloque por cima o massapão verde para fazer a relva.

7 No segundo bolo, corte um retângulo e depois um triângulo de forma a criar um telhado pontiagudo. Sobreponha as duas partes sobre o bolo.

8 Coloque as bolachas de baunilha em volta do telhado pressionando ligeiramente para que estas fiquem bem seguras. Para colocar a neve sobre a casa, polvilhe um pouco de açúcar em pó. Com o massapão faça as janelas e a porta de entrada.

9 Disponha os bombons em volta do bolo para decorar. No final, plante as árvores espetando paus de chocolate dos dois lados da casa.