Sobremesas Bolos

Rolo de Chocolate com Café

30 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

PARA A MASSA:

100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

20 g de manteiga

5 gemas de ovos

80 g de açúcar

100 g de farinha

6 claras de ovo

manteiga para untar q.b.

PARA O RECHEIO:

1/2 dl de leite

1 c. de chá de NESCAFÉ Clássico

2 latas de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

5 gemas de ovo

50 g de farinha

20 g manteiga

Informação nutricional

Energia	795,7 kcal	40%*
Proteínas	19,8 g	40%*
Lípidos	30,6 g	44%*
Hidratos de Carbono	109,1 g	42%*

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

Preparação

1. Prepare o recheio. Leve ao lume o leite, junte-lhe o Nescafé e deixe-o ferver.

2. Numa tigela misture o leite condensado com as gemas, adicione-lhes a farinha, mexa e junte o leite quente em fio, sem parar de mexer.

3 Deite o preparado num tacho, misture-lhe a manteiga e leve ao lume, mexendo sempre, até engrossar.

4 Retire do lume, deite o creme numa tigela e deixe-o arrefecer.

5 Prepare a massa. Parta o chocolate em pedaços, junte-lhes a manteiga e leve a derreter em banho-maria.

6 Numa tigela, bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura clara. Adicione-lhe a farinha e mexa.

7 Junte o chocolate derretido e volte a mexer. Bata as claras em castelo e misture-as delicadamente ao preparado de chocolate.

8 Forre um tabuleiro com papel vegetal e unte-o com manteiga. Deite dentro a massa e espalhe bem.

9 Leve ao forno a 180 graus durante 20 minutos.

10 Desenforme o bolo sobre um pano, retire o papel e deixe-o arrefecer.

11 Espalhe o creme sobre o bolo, enrole-o com a ajuda do pano e coloque-o numa torteira.

12 Decore a gosto.