

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Bolo de Ovos de Páscoa

90 min. | Fácil | Económico | 7 doses

Ingredientes

- 130 g de Chocolate Preto NESTLÉ Sobremesas 70% cacau
- 75 g de Chocolate Preto NESTLÉ Sobremesas 44% cacau
- 70 g de Chocolate de Leite NESTLÉ Sobremesas
- 74 g de manteiga
- 90 g de açúcar
- 100 g de farinha de amêndoa
- 3 ovos
- 10 g de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 75 ml de natas para bater
- 50 g de doce de pêssego

Informação nutricional

Energia	544,7 kcal	27%*
Proteínas	10,0 g	20%*
Lípidos	37,3 g	53%*
Hidratos de Carbono	40,1 g	15%*

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

Preparação

1. Ovos de chocolate: Derreter o chocolate de leite em banho-maria ou no micro-ondas conforme indicado na embalagem. Despejar em forminhas de silicone para mini ovos, deixando apenas uma camada fina de chocolate. Levar ao frigorífico enquanto prepara o bolo.
2. Bolo: Pré-aquecer o forno a 180º.
3. Derreter o chocolate preto 70% cacau com manteiga no micro-ondas.

4 Bater as gemas com o açúcar até ficarem brancas.

5 Adicionar a mistura de chocolate e manteiga, a farinha de amêndoas e o fermento e misturar.

6 Bater as claras em castelo com uma pitada de sal e incorporá-las com a mistura de forma suave e envolvente.

7 Despejar a mistura numa forma de 15 cm forrada com papel vegetal ou spray antiaderente. Levar ao forno por cerca de 35 min. Verificar se está cozido furando o centro do bolo com um palito. Se o palito sair seco, o bolo estará pronto. Deixar arrefecer sobre uma grade.

8 Cortar ao meio e espalhar o doce de pêssego.

9 Cobertura: Aquecer as natas numa panela e, quando começar a ferver, retirar do fogo e adicionar o chocolate preto em pedaços. Mexa até derreter.

10 Montagem: Colocar o bolo numa grade e despejar a cobertura por cima. Agitar ligeiramente a grade para que a cobertura forme uma camada homogénea.

11 Empratar e levar ao frigorífico durante cerca de 10-15 min para que a cobertura comece a ganhar textura.

12 Desenformar os ovos e espalhar em volta do bolo. Decorar a gosto.