

Sobremesas Bolos

# Laranja sobre chocolate

30 min. Fácil Económico 6 doses

## Ingredientes

70 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
100 g de farinha trigo T55
100 ml de leite
1 ovo
2 c. de sopa de licor de laranja
1 c. de chá de fermento
65 g de manteiga
3 c. de sopa de cacau em pó
70 g de açúcar
1 embalagem de Natas LONGA VIDA
70 g de açúcar
2 folhas de gelatina incolor

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 441,4 kcal | 22%* |
| **Proteínas** | 5,2 g | 10%* |
| **Lípidos** | 15,8 g | 23%* |
| **Hidratos de Carbono** | 52,1 g | 20%* |

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

## Preparação

1. 1.BASE: Pré-aquecer o forno a 180ºC. Untar e polvilhar com farinha, uma forma de 23cm de diâmetro com o fundo amovível. Misturar os ingredientes secos.
2. Juntar 50g de manteiga e amassar com a ponta dos dedos até obter um granulado. Bater o ovo com o leite, juntar ao preparado anterior e misturar.
3. Partir o chocolate em pedaços pequenos, juntar 15g de manteiga e levar a derreter no micro-ondas. Cuidado para não queimar. Juntar o chocolate ao preparado e misture.

4 Por último juntar o licor de laranja. Deitar na forma e levar ao forno durante 20-30 m. Ou até o palito inserido no meio sair seco.

5 Depois de cozido, tirar do forno e deixar arrefecer. Quando estiver frio misturar o sumo de laranja com uma colher de licor de laranja e deitar por cima do bolo.

6 COBERTURA: Colocar as folhas de gelatina em água fria. Bater as natas com açúcar ate estarem bem firmes. Depois juntar o sumo de laranja nunca parando de bater.

7 Aquecer no micro-ondas 2/3 colheres de leite e desfazer as folhas de gelatina. Acrescentar ao preparado anterior.

8 Colocar o preparado sobre o bolo frio e colocar no frigorífico. Refrigerar 3-4 horas. Decorar com raspas de laranja e chocolate.