

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate e Café

45 min. Médio Moderado 14 doses

Ingredientes

250 g de açúcar
5 ovos
1/2 dl de óleo
1/2 dl de café SICAL 5 Estrelas
250 g de farinha
1 c. de chá de fermento em pó
4 c. de sopa de cacau em pó
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
50 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	381,0 kcal	19%*
Proteínas	7,1 g	14%*
Lípidos	13,8 g	20%*
Hidratos de Carbono	54,1 g	21%*

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

Preparação

1. Liga o forno a 180° C.
2. Unta uma forma redonda com manteiga e polvilha-a com farinha.
3. Bate bem o açúcar com as gemas.
4. Adiciona o óleo e o café morno.

5 À parte, peneira a farinha com o fermento e o cacau em pó.

6 Junta-os ao preparado anterior, alternando com as claras batidas em castelo.

7 Verte a massa na forma e leva-a ao forno, durante 45 minutos.

8 Desenforma o bolo morno e deixa arrefecer.

9 Coze a lata de leite condensado na panela de pressão, coberta de água, por 40 minutos ou utiliza o leite condensado cozido.

10 Retira e deixa arrefecer; abre a lata e mexe.

11 Corta o bolo ao meio na horizontal e recheiea-o com o leite condensado.

12 Compõe-o.

13 Parte o chocolate em pedaços; leva-os ao lume, em banho-maria, juntamente com as natas, mexendo sempre até se dissolver.

14 Retira do calor e deixa arrefecer.

15 Verte-o sobre o bolo e deixa secar.

16 Cobre-o a gosto com Toffee Crisp e grãos de café.