

Sobremesas Bolos

Bolo de Batizado de Chocolate e Café

50 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

5 ovos
250 g de açúcar
250 g de farinha com fermento
1 c. de chá de fermento
50 g de óleo
50 g de óleo
50 g de café à temperatura ambiente
4 c. de sopa de chocolate em pó
PARA O RECHEIO:
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
1 c. de sopa de manteiga
2 c. de sopa de farinha Maisena
100 ml de Natas LONGA VIDA
2 gemas de ovo
PARA A COBERTURA:
1 kg de massa de açúcar portuguesa branca
100 ml de Natas LONGA VIDA
50 g de açucar
1 metro tecido bordado inglês

Informação nutricional

Energia	776,8 kcal	39%*
Proteínas	11,0 g	22%*
Lípidos	32,3 g	46%*
Hidratos de Carbono	98,4 g	38%*

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

Preparação

1. Pré-aquece o forno a 180ºC.

2. Junta a farinha e o fermento peneirados com o chocolate e reserva. Bate as gemas com o açúcar até obter um creme fofo e esbranquiçado.

3. De seguida, junta o óleo e o café devagar, mexendo sempre. Bate as claras em castelo e vai adicionando, alternadamente, com a farinha e o chocolate, ao preparado anterior. Unta com manteiga e polvilha com farinha uma forma redonda. Leva a massa a cozer durante 40 minutos.

4. Desenforma o bolo. Quando estiver morno deixa arrefecer sobre uma grelha de arrefecimento.

5. Recheio:

   Dilui a maisena com as natas frias e coloca com os restantes ingredientes num tacho. Leva ao lume brando mexendo até engrossar.

6. Deixa arrefecer este aparelho. Corta o bolo ao meio e recheia-o com o creme de chocolate.

7. Cobertura:

   Bate as natas com o açúcar e quando estiver em creme barra todo o bolo. Polvilha uma bancada com açúcar em pó, trabalha a pasta de açúcar com a ajuda de um rolo da massa, tenda a pasta com 0,5 de espessura e cobre todo o bolo.

8. Com uma faca retira o excedente de pasta e faz bolinhas suficientes para fazer um terço. Termina com bolinhas em volta do bolo iguais à do terço ou com uma fita de tecido de bordado Inglês .