

Sobremesas Bolos

Bolo com Chocolate e Laranja

40 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

PARA A MASSA:

4 ovos inteiros

150 g de queijo creme

200 g de açúcar

280 g de farinha com fermento

1 c. de chá de fermento em pó

1,5 c. de chá de sal

150 g de manteiga s/ sal amolecida e arrefecida

125 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas partido aos pedaços

2 c. de sopa de raspas de laranja

PARA O RECHEIO E COBERTURA DE CREME DE CHOCOLATE:

200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

2 c. de sopa de manteiga sem sal

2 c. de sopa de farinha maisena

1 embalagem de Natas LONGA VIDA

DECORAÇÃO:

bandeirinhas festivas

Informação nutricional

Energia	1238,3 kcal	62%*
Proteínas	17,8 g	36%*
Lípidos	58,0 g	83%*
Hidratos de Carbono	143,4 g	55%*

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

Preparação

1. Massa: Unte e polvilhe com farinha uma forma redonda e aqueça o forno a 180º. Aromatize o açúcar com as raspas de laranja e reserve. Junte a farinha, o fermento e o sal e reserve.

2. Bata a manteiga amolecida e arrefecida com o queijo Philadélfia e acrescente o açúcar aromatizado. Bata este preparado durante 3 minutos. Adicione 1 ovo de cada vez, misture bem e adicione a farinha com o fermento e o sal.

3. Por fim adicione o chocolate partido em pedacinhos/pepitas. Deite a massa na forma e leve a cozer durante cerca de 35 minutos.

4. Deixe arrefecer uns minutos e desenforme sobre uma grelha. Assim que estiver frio parta o bolo ao meio.

5. Recheio e cobertura: Dilua a farinha maisena com as natas e leve ao lume num tacho com os restantes ingredientes ate engrossar deixe arrefecer, recheie e cubra todo o bolo com este creme.

6. Decoração: Recorte umas bandeirinhas em papel colorido cole-as numa fita a que ata 2 pauzinhos de madeira com cerca de 30cm e espete-os sobre o bolo.