



Sobremesas

Bolos

Bolo Foguetão

55 min.

Fácil

Económico

8 doses

Ingredientes

5 ovos
1 iogurte LONGA VIDA Natural
4 medidas de farinha com fermento
4 medidas de açúcar
1 c. de chá de fermento
1 medida de óleo
125 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas partido em pedaços pequenos
PARA O RECHEIO:
2 embalagens de Natas LONGA VIDA bem frias
150 g de açúcar
2 c. de sopa de corante alimentar azul
PARA A DECORAÇÃO:
pasta de açúcar de várias cores (vermelho, amarelo, verde e azul) q.b.
smarties q.b.

Informação nutricional

Energia	861,0 kcal	43%*
Proteínas	8,4 g	17%*
Lípidos	27,4 g	39%*
Hidratos de Carbono	122,1 g	47%*

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°.
- 2 Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma redonda. Numa taça adicione todos os ingredientes e bata na batedeira elétrica durante cerca de 4 minutos.

- 3 Ponha o preparado na forma e leve a cozer durante cerca de 35 a 40 minutos, verificar com um palito se está cozido.
- 4 Retire do forno, deixe arrefecer um pouco e depois desenforme. Corte o bolo ao meio.
- 5 Recheio e cobertura de Chantilly azul: Bata as natas bem frias com o açúcar e acrescente um pouco de corante azul, recheie e cubra todo o bolo e leve a refrigerar.
- 6 Decoração: Polvilhe a bancada com açúcar em pó. Forme um círculo com 0,5 cm de espessura e com o diâmetro do topo do bolo com a pasta Portuguesa azul escura, aplique por cima do bolo.
- 7 Forme as várias partes do foguetão com a pasta portuguesa de várias cores e aplique por cima da massa azul escura. Coloque os smarties a servir de janelas do foguetão.