

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 180º.
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 circulo 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 varias partes do foguetão com a pasta portuguesa de varias cores e aplique por cima da massa azul escura. Coloque os smarties a servir de janelas do foguetão.