

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Ninho de Páscoa

40 min. | Fácil | Económico | 12 doses

Ingredientes

- 6 gemas de ovo
- 6 claras de ovo
- 2 chávenas de açúcar
- 2 chávenas de farinha com fermento
- 1 chávena de leite
- 1/2 chávena de óleo
- 100 g chocolate em pó
- 2 embalagens de Natas LONGA VIDA
- 400 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 2 c. de sopa de manteiga
- fios de ovos q.b.
- amêndoas de páscoa em formato de ovinhos coloridos
- Passarinho decorativo

Informação nutricional

Energia	528,9 kcal	26%*
Proteínas	6,3 g	13%*
Lípidos	25,0 g	36%*
Hidratos de Carbono	53,2 g	20%*

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

Preparação

1. Aquecer o forno a 180º
2. Bater todos os ingredientes para o bolo juntos, com exceção das claras, que se batem em castelo e se envolvem no final.
3. Forrar o fundo de uma forma de 24cm com papel vegetal. Untar a forma, colocar dentro a massa e levar ao forno até estar cozido (testar com um palito).

4 Desenformar o bolo e deixar arrefecer.

5 Para a cobertura, comece por derreter num tacho, em lume muito brando, o chocolate com as natas e a manteiga. Assim que estiver bem liso, retirar do lume e deixar arrefecer.

6 Colocar o bolo num prato. Com cuidado e com uma faca afiada, retirar uma parte central do topo, de forma a fazer um "ninho".

7 Cobrir com o ganache, guardando uma parte para a decoração final.

8 Colocar o restante ganache bum saco de pasteleiro de bico fino e liso e cobrir toda a superfície com tracinhos, para parecerem raminhos.

9 No centro do buraco colocar fios de ovos, os ovinhos de Páscoa e o passarinho.