

Receitas em vídeo | Sobremesas

Bolo de Crepes de Chocolate e Chantilly

35 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

PARA OS CREPES:

6 ovos

200 g de farinha de trigo

2 c. de sopa de açúcar

400 ml de leite

75 g de manteiga

1 c. de sopa de Chocolate em Pó NESTLÉ

1 pitada de sal

PARA O CHANTILLY:

2 embalagens de Natas LONGA VIDA

2 c. de sopa de açúcar

PARA O MOLHO DE CHOCOLATE:

200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

1 embalagem de Natas LONGA VIDA

1 c. de sopa de manteiga

Informação nutricional

Energia	632,7 kcal	32%*
Proteínas	10,1 g	20%*
Lípidos	23,8 g	34%*
Hidratos de Carbono	57,9 g	22%*

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

Preparação

1. Bata os ovos com o sal numa taça e vá juntando aos poucos, sem parar de bater, a farinha, o açúcar, o leite, a manteiga derretida e o chocolate.Passe a massa por um coador e deixe repousar durante cerca de 1 hora.
2. Para o chantilly, bata as natas com o açúcar numa batedeira até ficarem bem firmes e leve ao frigorífico.

3 Para o molho de chocolate, aqueça as natas num tachinho até começarem a levantar fervura.

4 Coloque numa tacinha o chocolate partido em pequenos pedaços com a manteiga e verta as natas. Mexa bem até o chocolate e manteiga estarem totalmente derretidos. Reserve.

5 Numa frigideira anti-aderente verta cerca de ¼ de chávena da mistura e espalhe bem. Deixe cozinhar em lume médio e vire o crepe assim que se começarem a formar buraquinhos na massa. Repita este processo até a massa terminar.

6 Leve os crepes ao frigorífico até arrefecerem completamente. Monte o bolo, alternando cada crepe com uma camada de chantilly.

7 Verta por cima o molho de chocolate. Leve ao frigorífico pelo menos 30 minutos antes de servir.