

Sobremesas Bolos

Bolo Coração de Chocolate com Natas e Morangos

45 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
300 ml de natas para bater
75 g de farinha
75 g de açúcar
2 ovos
2 c. de chá de fermento em pó
2 c. de sopa de açúcar em pó
75 g de manteiga
PARA O RECHEIO E COBERTURA:
25 g de manteiga
150 g de morangos

Informação nutricional

Energia	410,7 kcal	21%*
Proteínas	4,5 g	9%*
Lípidos	27,8 g	40%*
Hidratos de Carbono	34,4 g	13%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180º.
2. Derreta o chocolate partido com a manteiga. Bata as gemas com o açúcar até ficarem cremosas; adicione o chocolate derretido, bem como a farinha peneirada com o fermento e envolva as claras batidas em castelo.
3. Deite numa forma em forma de coração de 18 cm, previamente untada e leve a cozer durante 30 minutos, aproximadamente. Deixe arrefecer e corte ao meio, deixando a parte de cima mais fina.

4 Para o recheio e a cobertura:

5 Aqueça as natas (100ml) até começarem a ferver e, fora do lume, adicione o chocolate partido e a manteiga. Misture bem até obter um creme homogéneo. Deite o creme por cima da parte de cima do bolo e espalhe o restante creme pela outra parte do mesmo. Deixe arrefecer à temperatura ambiente.

6 Bata as natas (200ml) e adicione o açúcar no final. Lave e seque os morangos. Corte-os pela parte de cima e depois ao meio.

7 Coloque as natas num saco de pasteleiro e espalhe pelo bolo. Coloque os morangos à volta e termine colocando a outra parte do bolo por cima. Sirva.