

Sobremesas Bolos

Bolinhos Cremosos de Natal

50 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

8 marron-glacé
1 pera
5 ovos
20 g de manteiga
100 g de farinha
100 g de açúcar
3 c. de sopa de Natas LONGA VIDA
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	165,7 kcal	8%*
Proteínas	3,6 g	7%*
Lípidos	6,9 g	10%*
Hidratos de Carbono	20,4 g	8%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 220°C.
2. Preparação da massa do bolo: derreta a manteiga com o chocolate preto no micro-ondas durante cerca de 2 minutos.
3. Numa tigela, misture as gemas de ovo, guardando as claras, o açúcar e depois a farinha. Adicione o chocolate derretido. Bata as claras em castelo e misture-as cuidadosamente na massa.
4. Sobre um tabuleiro de pastelaria revestido com papel vegetal espalhe o preparado e deixe cozer no forno durante cerca de 10 minutos.
5. Deixe arrefecer e corte o bolo em formas de árvores de Natal e as estrelas com a ajuda de um corta-massas.

6 Para o recheio: parta as marron-glacé em pequenos pedaços. Lave a pera e corte-a em pequenos pedaços.

7 Numa tigela, derreta 120g de chocolate variedade caramelo no micro-ondas durante 2 minutos a 500W. Deixe arrefecer e, de seguida, junte a pera e as marron-glacé.

8 Barre um dos pedaços cortados (árvores de Natal e estrelas) com o preparado feito no passo anterior e depois coloque um segundo pedaço com a mesma forma por cima.

9 Derreta o restante chocolate numa outra tigela para decorar as árvores de Natal e estrelas e acrescente depois pepitas, confettis, etc.