

Sobremesas Bolos

Bolo de Aniversário - Urso Traquinas

40 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

230 g de açúcar em pó
4 ovos
125 g de manteiga
100 g de farinha
1 saqueta de fermento
massapão (branco e rosa) q.b.
chocolate em pó q.b.
20 g de SMARTIES
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	467,5 kcal	23%*
Proteínas	6,1 g	12%*
Lípidos	26,8 g	38%*
Hidratos de Carbono	49,5 g	19%*

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

Preparação

1. Pré-aqueca o forno com o termostato na posição 6 (180°C). Derreta o chocolate e acrescente a manteiga. Numa tigela, misture os ovos e o açúcar, o fermento e, por fim, a farinha. Adicione o chocolate derretido e mexa bem para obter uma massa homogénea.

2. Verta o preparado para uma forma previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha. Leve ao forno durante 25 a 30 minutos.

3. Espere 5 minutos antes de desenformar o bolo sobre uma grelha de pastelaria e depois decora-o. Quando o bolo estiver frio e desenformado, corte o rebordo para formar a saliência das duas orelhas. Guarde o bolo que sobrar!

4. Depois de criar a figura, cubra-a totalmente com chocolate em pó (com a ajuda de um passador fino) para fazer o pelo. Estenda um pouco de massapão branco com um rolo da massa e depois recorte com uma faca

as 2 orelhas, os 2 olhos, o nariz e a boca. Coloque-os sobre o bolo.

5 Com os pequenos pedaços de bolo que sobraram termina as orelhas. Coloca 2 SMARTIES azuis nos olhos. Com um pedaço de massapão rosa faz a língua do ursinho. Para os dentes, utilize pedacinhos de açúcar cristalizado. Para fazer as bochechas arredondadas, polvilhe um pouco de açúcar em pó e salpique com bombons cor-de-rosa.