

Sobremesas Bolos

Bolo Perdição

65 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

250 g de farinha
50 ml de óleo
1 c. de café de fermento
2 chavena de leite
2 latas de Leite Condensado Magro Cozido NESTLÉ
125 g de chocolate em pó
1 c. de sopa de manteiga
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
300 g de açúcar branco

Informação nutricional

Energia	668,2 kcal	33%*
Proteínas	12,8 g	26%*
Lípidos	18,4 g	26%*
Hidratos de Carbono	111,8 g	43%*

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

Preparação

1. Unte a forma com margarina e polvilhe com farinha. Ligue o forno a 180ºC.
2. Deite os ovos, o açúcar e o óleo no liquidificador, e deixe bater bem.
3. Noutra tigela misture a farinha com o fermento. Adicione o preparado anterior á farinha, bata bem e junte o chocolate derretido até estar homogéneo.
4. Coloque a massa do bolo na forma e leve ao forno até ficar cozido. Depois de cozido, retire do forno e deixe arrefecer um pouco, desenforme e deixe arrefecer totalmente.
5. Preparação do recheio: num tacho anti-aderente, deite leite condensado e junte o chocolate em pó, misture tudo muito bem. Junte as duas chavenas de leite e por fim a manteiga. Coloque em lume brando e mexa

sempre até engrossar. Quando o molho estiver bem grosso está pronto. Apague o lume e deixe arrefecer.

6 Depois de tudo frio, corte o bolo ao meio e recheie com metade do creme. Cubra o bolo com a outra metade do creme, e polvilhe com as pepitas de chocolate.