

Sobremesas Bolos

Bomba de Chocolate com Molho de Chocolate e Natas

60 min. Médio Económico 13 doses

Ingredientes

100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
100 g de manteiga
100 g de açúcar
85 g de farinha
25 g de cacau em pó
2 ovos
1 saqueta de fermento em pó
3 c. de sopa de leite meio gordo UHT
100 ml de leite meio gordo UHT
25 g de manteiga
200 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	312,1 kcal	16%*
Proteínas	4,3 g	9%*
Lípidos	18,4 g	26%*
Hidratos de Carbono	24,1 g	9%*

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

Preparação

1. Rale o chocolate e misture com as 3 colheres de sopa leite, os ovos batidos, os 100g de manteiga amolecida, os 100g de açúcar, o cacau, a farinha e o fermento, até obter uma massa homogénea.
2. Verta o preparado para uma forma esférica e coloque no forno a lume médio, pré-aquecido, durante 40 min (o centro do Bolo deverá ficar húmido)
3. Molho de Chocolate: coloque o açúcar ao lume, num tacho, até ficar caramelizado. Nesse momento, adicione o leite e as natas. Deixe cozer até o caramelo estar diluído, nesse momento adicione a manteiga e o chocolate em lascas. Deixe cozer por mais uns minutos, em lume brando, mexendo sempre até o chocolate derreter.

4 Desenforme o bolo e sirva acompanhado do molho quente.