

Sobremesas Bolos

# Bolo de Chocolate e Nata

85 min. Fácil Económico 8 doses

## Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
5 ovos
100 g de farinha de amêndoa
125 g de açúcar
200 ml de Natas LONGA VIDA para bater
groselha q.b.
4 c. de sopa de compota

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 412,2 kcal | 21%* |
| **Proteínas** | 8,0 g | 16%* |
| **Lípidos** | 21,1 g | 30%* |
| **Hidratos de Carbono** | 34,0 g | 13%* |

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

## Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 170 graus. Derreta o chocolate em banho-maria e reserve.
2. Separe as gemas das claras e bata as gemas com 125 g de açúcar até branquear. Incorpore o chocolate derretido e misture.
3. Bata as claras até ficarem firmes e misture 1/4 no preparado anterior.
4. Incorpore a farinha de amêndoas peneirada e misture. Adicione aos poucos as claras restantes e mexa.
5. Verta a mistura numa forma com cerca de 18cm, forrada com papel vegetal e previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha. Leve ao forno durante uma hora.
6. Retire do forno, desenforme e deixe esfriar. Parta o bolo ao meio (na horizontal) e espalhe a compota.

7 Bata as natas com o açúcar e espalhe sobre o bolo. Sirva decorado com groselhas.