

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate KITKAT

120 min. Médio Económico 20 doses

Ingredientes

5 ovos
200 g de açúcar
120 g de farinha com fermento
3 c. de sopa de cacau em pó
20 KITKAT minis
SMARTIES q.b.
400 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
280 g de Natas LONGA VIDA para bater
1 c. de chá de extrato de baunilha

Informação nutricional

Energia	272,5 kcal	14%*
Proteínas	4,4 g	9%*
Lípidos	13,0 g	19%*
Hidratos de Carbono	26,9 g	10%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180 graus.
2. Bata os ovos e o açúcar muito bem durante aproximadamente 8 minutos até endurecer.
3. Noutra tigela, misture a farinha com o cacau. Adicione a farinha gradualmente e mexa com movimentos circulares.
4. Cubra com papel manteiga, o fundo de um molde com cerca de 22 cm de diâmetro (de preferência com fundo removível) e verta a mistura de chocolate.
5. Coloque no forno a 180 graus por 30 minutos. Deixe esfriar e corte o bolo na horizontal.

6 GANACHE: Aqueça as natas numa panela em lume médio e coloque o chocolate picado numa tigela. Quando estiver quase a ferver, verta as natas sobre o chocolate.

7 Deixe por 1 minuto e, em seguida, misture até obter uma mistura suave e homogénea. Adicione o extrato de baunilha e deixe esfriar um pouco até ficar à temperatura ambiente.

8 Coloque a ganache na batedeira e bata por 1-2 minutos até obter uma mistura macia e fofa.

9 Espalhe 1/3 da ganache e feche o bolo. Espalhe a ganache restante no topo e na lateral do bolo.

10 Decore ao lado com KitKats e Smarties a gosto.