

Sobremesas Bolos

# Bolo de Páscoa

70 min. Fácil Económico 6 doses

## Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
200 ml de Natas LONGA VIDA para bater
75 ml de água
200 g de açúcar
125 g de farinha
4 ovos
de sal
manteiga q.b.
3 c. de sopa de geleia de groselha

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 565,6 kcal | 28%* |
| **Proteínas** | 8,9 g | 18%* |
| **Lípidos** | 19,4 g | 28%* |
| **Hidratos de Carbono** | 71,7 g | 28%* |

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

## Preparação

1. BOLO: Bata os ovos e o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada que tenha triplicado o seu volume.
2. Adicione a pitada de sal e junte a farinha peneirada gradualmente, com movimentos suaves e envolventes de modo a obter uma mistura homogénea e sem grumos.
3. Verta a mistura dentro de um molde untado com manteiga com cerca de 20 cm e coza durante 20/25 minutos num forno pré-aquecido a 180º C. Desenforme e deixe esfriar.
4. XAROPE: Coloque uma panela em lume brando com o açúcar e a água e cozinhe durante 2/3 minutos até ganhar um pouco de consistência. Deixar esfriar.
5.

GANACHE: Coloque as natas a aquecer, quando começar a ferver, adicione o chocolate picado e mexa até ficar com a consistência de um creme. Deixe esfriar e leve ao frigorífico durante algumas horas até ganhar alguma consistência. Retire do frigorífico e deixe à temperatura ambiente.

6 Corte o bolo em três partes iguais, horizontalmente.

7 Pincele a base com o xarope e posteriormente espalhe por cima a ganache de chocolate.

8 Pincele a parte do meio do bolo com o xarope e barre a geleia. Volte a montar o bolo e pincele o topo do bolo com o xarope.

9 Cubra o bolo na sua totalidade com o resto da ganache. Nas laterais, espalhe as amêndoas. 10. Decore a gosto com materiais de Páscoa.