

Sobremesas Doces de Colher

Rena de Chocolate

60 min. Difícil Económico 20 doses

Ingredientes

1 tablete de Chocolate Preto 44% NESTLÉ SOBREMESAS para a massa

2 tabletes de Chocolate Preto 44% NESTLÉ SOBREMESAS para o recheio e cobertura

100 g de Chocolate Preto 44% NESTLÉ SOBREMESAS para a decoração

2 iogurtes gregos naturais

370 g de farinha

6 ovos

350 g açúcar

300 g de manteiga

2 c. de sopa de levedura

1 c. de sopa de extrato de baunilha

1 pitada de sal

500 ml de natas LONGA VIDA para o recheio e cobertura

50 g de Chocolate Branco MILKYBAR para a decoração

15 g de pasta de açúcar de cor vermelha

Informação nutricional

Energia	637,5 kcal	32%*
Proteínas	6,6 g	13%*
Lípidos	30,5 g	44%*
Hidratos de Carbono	71,3 g	27%*

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

Preparação

1. Pré aqueça o forno a 180º C
2. Bata a manteiga com o açúcar. Junte a baunilha e a pitada de sal.

3 Adicione os ovos, um a um, e vá batendo à medida que os coloca.

4 Misture a farinha e a levedura e junte à mistura anterior. Mexa muito bem até que esteja bem incorporado.

5 Adicione o Chocolate Preto 44% NESTLÉ SOBREMESAS derretido em banho maria ou no micro-ondas e o iogurte. Misture tudo muito bem.

6 Deite a massa em duas formas de 20cm e leve ao forno 35-40 min.

7 Retire do forno e deixe arrefecer.

8 Uma vez frio, com a ajuda de uma faca nivele/alise a superfície de cada bolo.

9 Para o recheio e cobertura, aqueça as natas e retire-as do lume quando começarem a ferver. Adicione as 2 tabletes de Chocolate Preto 44% NESTLÉ SOBREMESAS e mexa até derreterem. Reserve no frigorífico.

10 Coloque os bolos um em cima do outro colocando entre eles uma camada não muito grossa de chocolate derretido. Cubra todo o bolo com uma camada fina de chocolate e reserve o restante num saco de pasteleiro com um bico estrela para finalizar a decoração. Leve ao frigorifico.

11 Em papel vegetal desenhe os chifres de rena, como na fotografia. Derreta 100g de Chocolate Preto 44% NESTLÉ SOBREMESAS e coloque num saco de pasteleiro. Corte a ponta de modo a ter 5 mm de diâmetro.

12 Desenhe os contornos dos chifres com o chocolate derretido (no papel vegetal virado ao contrario), coloque um palito de madeira na sua extremidade (para depois os conseguir prender ao bolo) e recheie com o restante chocolate reservando um pouco para os olhos.

13 Derreta o chocolate branco MILKYBAR, forme dois círculos para os olhos sobre o papel vegetal e deixe arrefecer no frigorifico. Adicione um ponto de chocolate preto no meio de modo a formar os olhos.

14 Para o nariz, forme uma bola com a pasta de açúcar e insira-lhe um palito.

15 Coloque os chifres, os olhos e o nariz no bolo para finalizar a sua rena.