

Sobremesas Bolos

Bolo com Cobertura de Chocolate

20 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

1 lata de Doce de Leite Condensado NESTLÉ com Chocolate
2 ovos
200 g de açúcar
2 dl de leite
200 g de farinha
1 c. de chá de fermento em pó
50 g de manteiga

Informação nutricional

Energia	301,2 kcal	15%*
Proteínas	4,9 g	10%*
Lípidos	7,6 g	11%*
Hidratos de Carbono	58,3 g	22%*

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

Preparação

1. Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme homogéneo.
2. Junte o leite e os ovos e misture.
3. Adicione a farinha e o fermento e bata tudo muito bem.
4. Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC, numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha, durante 45 minutos.
5. Retire do forno e cubra o bolo com o leite condensado com Chocolate.
6. Decore com raspas de chocolate.