

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate com Natas Longa Vida

30 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
80 g de manteiga
2 claras de ovo
100 g de farinha
100 g de açúcar
manteiga para untar q.b.
150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
250 ml de Natas LONGA VIDA
10 g de manteiga

Informação nutricional

Energia	485,4 kcal	24%*
Proteínas	4,3 g	9%*
Lípidos	23,4 g	33%*
Hidratos de Carbono	48,4 g	19%*

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

Preparação

1. Parta o chocolate em pedaços e leve-os a derreter em banho-maria ou no microondas.
2. À parte, derreta a manteiga. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
3. Deite as gemas num recipiente, mexa ligeiramente e junte-lhes o chocolate derretido e a manteiga. Misture bem.
4. Adicione a farinha e volte a mexer. Bata as 8 claras em castelo e junte-lhes o açúcar pouco a pouco, sem parar de bater até que fiquem brilhantes.
5. Adicione-as à mistura de chocolate e mexa delicadamente.

6 Unte uma forma com manteiga, deite-lhe dentro a massa e leve ao forno a 180 graus durante 40 minutos.

7 Retire, deixe repousar 10 minutos, desenforme e deixe que fique bem frio.

8 Prepare a cobertura: Parta o chocolate em pedaços, deite-os num recipiente, misture-lhes as natas e leve ao lume em banho-maria.

9 Deixe o chocolate derreter, retire do banho-maria, junte a manteiga, mexa bem e deixe arrefecer.

10 Cubra completamente o bolo com o preparado de chocolate.

11 Leve ao frio durante duas horas antes de servir. Decore a gosto.

12 Nota do Chefe Este bolo fica ainda mais saboroso se for servido com chantilly.