

Ocasiões Especiais | Natal

Bolo de Natal de chocolate branco e coco

50 min. | Médio | Económico | 20 doses

Ingredientes

- 120 g de Chocolate Branco NESTLÉ Sobremesas
- 75 g de Chocolate Branco NESTLÉ Sobremesas (para a cobertura e recheio)
- 60 g de Chocolate Branco NESTLÉ Sobremesas (para a decoração)
- 6 ovos classe L
- 350 g de farinha
- 30 g de amido de milho
- 275 g de açúcar
- 100 g de açúcar (para a cobertura e recheio)
- 125 ml de Natas LONGA VIDA
- 30 ml de leite gordo
- 175 g de manteiga à temperatura ambiente
- 1 pitada de sal
- meia c. de chá de bicarbonato de sódio
- 16 g de fermento em pó
- meia c. de chá de extrato de baunilha
- 500 g de queijo creme para barrar (para a cobertura e recheio)
- 50 g de coco ralado (para a cobertura e recheio)

Informação nutricional

Energia	83744,2 kcal	4187%*
Proteínas	2505,5 g	5011%*
Lípidos	7063,8 g	10091%*
Hidratos de Carbono	2220,4 g	854%*

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

Preparação

1. Preaquecer o forno a 170º e forrar três formas redondas de 20 cm com papel vegetal.

2. Derreter o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e reservar.

3. Bater a manteiga com o açúcar. Adicionar os ovos ligeiramente batidos e continuar a bater pouco a pouco, a velocidade baixa. Adicionar a baunilha, as natas e o leite e bater novamente. Adicionar o chocolate derretido e mexer até que fique incorporado.

4. Misturar a farinha, a farinha de milho, o sal, o fermento em pó e o bicarbonato de sódio e peneirar. Adicionar a mistura de farinha aos poucos até obter uma massa fina e homogénea. Bater aos poucos e ir misturando com uma espátula, pois é uma massa muito densa.

5. Distribuir a mistura nas três formas, colocando a mesma quantidade de massa em cada uma e levar ao forno durante cerca de 35'/40' (se não houver formas de 20 cm, as três camadas podem ser cozidas umas a seguir às outras). Desenformar e deixar arrefecer completamente.

6. Recheio e Cobertura: Bater o queijo com o açúcar e o chocolate branco derretido até formar um creme.

7. Montar o bolo colocando as 3 camadas do bolo umas por cima das outras separando-as com o recheio e cobrindo, finalizando depois com o coco ralado polvilhado por cima.

8. Para a decoração, derreter o chocolate branco, colocá-lo num saco de pasteleiro e cortar a ponta. Desenhar os abetos com o chocolate, utilizando espetos de madeira para colocá-los no bolo. Deixar arrefecer no frigorifico até à hora de servir.