



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Bolo da Páscoa de Chocolate Branco

55 min.

Fácil

Económico

10 doses

Ingredientes

180 g de chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS
5 c. de sopa de óleo de girassol
125 g de farinha
125 g de açúcar
4 ovos
1 pitada pitada de sal
1 c. de chá de extrato de baunilha

Informação nutricional

Energia	290,3 kcal	15%*
Proteínas	5,4 g	11%*
Lípidos	15,6 g	22%*
Hidratos de Carbono	31,8 g	12%*

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°.
- 2 Bata os ovos com o açúcar até triplicarem de volume.
- 3 Junte a pitada de sal e a baunilha e adicione a farinha peneirada aos poucos, com movimentos suaves e circulares para que não perca volume.
- 4 Deite a massa numa forma de bolo de 20 cm untada ou forrada com papel vegetal.
- 5 Leve ao forno durante cerca de 25 a 30 minutos. Retire da forma sobre uma grelha, virando-o ao contrário, de modo que a parte de cima fique sobre a grelha. Deixe arrefecer.
- 6 Para a cobertura: Derreta o chocolate com o óleo no micro-ondas e deixe arrefecer.

- 7** Verta a cobertura sobre o bolo começando pelo centro e fazendo movimentos circulares. Recolha o chocolate tenha caído com uma espátula e verta-o novamente à volta do bolo.
- 8** Deixe arrefecer até à hora de decorar e consumir.