

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 180º.
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.