

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate Branco

70 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

180 g de chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS
225 g de farinha
225 g de açucar
10 g de fermento em pó
1 pitada de sal
125 g de manteiga
½ c. de chá de extrato de baunilha
3 ovos M
225 ml leite

Informação nutricional

Energia	383,6 kcal	19%*
Proteínas	5,2 g	10%*
Lípidos	17,6 g	25%*
Hidratos de Carbono	50,8 g	20%*

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

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 170ºC.
2. Derreter em banho-maria o chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS.
3. Bater a manteiga e o açúcar até obter uma mistura cremosa.
4. Adicionar os ovos, um a um, e o extrato de baunilha e ir batendo em simultâneo.
5. Misturar a farinha peneirada com o fermento e uma pitada de sal e adicionar em três momentos, alternando com o leite. Misturar tudo muito bem.

6 Adicionar o chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS e bater tudo.

7 Verter a massa para uma forma, apropriada para o forno. Levar ao forno por 35 minutos aproximadamente e cobrir com papel alumínio. Desligar o forno e deixar mais 20 minutos.

8 Com ajuda de um palito certificar-se que o bolo está cozido.

9 Desenformar e deixar arrefecer.