

Sobremesas Bolos

# Bolo de Morangos e Chocolate

35 min. Fácil Moderado 10 doses

## Ingredientes

3 ovos
250 g de açúcar
200 g de farinha
2 c. de chá de fermento em pó
100 g de manteiga
1 lata de Doce de Leite Condensado NESTLÉ com chocolate
1 c. de chá de essência de baunilha
1 pitada de sal
10 morangos

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 367,5 kcal | 18%* |
| **Proteínas** | 5,3 g | 11%* |
| **Lípidos** | 12,1 g | 17%* |
| **Hidratos de Carbono** | 63,8 g | 25%* |

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

## Preparação

1. Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme.
2. Junte as gemas previamente batidas.
3. Adicione a farinha, o fermento, a essência de baunilha e uma pitada de sal.
4. Misture bem.
5. Bata as claras em castelo e junte ao preparado anterior.

6 Quando obtiver uma massa firme e homogénea, deite numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha.

7 Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC, durante 40 minutos.

8 Quando estiver pronto, retire o bolo do forno.

9 Desenforme e corte ao meio no sentido longitudinal.

10 Recheie as duas faces interiores com o leite condensado com chocolate.

11 Junte as duas partes do bolo, colocando os morangos laminados entre as duas camadas. Decore a gosto.