

Sobremesas Bolos

Bolo de Cereais Lion

45 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

8 ovos
150 g de manteiga amolecida
200 g de açucar
150 g de farinha com fermento
2 c. de chá de fermento
250 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
PARA A COBERTURA DE CREME DE CHOCOLATE E DECORAÇÃO:
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
2 c. de sopa de maisena
2 c. de sopa de manteiga sem sal
200 g de NESTLÉ Classic Chocolate de Leite
1 embalagem de Natas LONGA VIDA
DECORAÇÃO:
Cereais LION q.b.
creme moka q.b.
100 ml de Natas LONGA VIDA
50 g de açucar
1 c. de sopa de café frio

Informação nutricional

Energia	1308,7 kcal	65%*
Proteínas	18,3 g	37%*
Lípidos	61,5 g	88%*
Hidratos de Carbono	145,7 g	56%*

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

Preparação

1. Pré aquece o forno a 180ºC. Unta com manteiga e polvilha com farinha uma forma retangular. Começa por derreter em banho-maria o chocolate partido em pedaços com manteiga.

2. Entretanto junta as 8 gemas com o açúcar e bate até obter um creme fofo e esbranquiçado. Junta a esta massa o chocolate e a manteiga já derretidos, mistura bem e volte a bater 1 minuto.

3. De seguida acrescenta aos poucos a farinha peneirada com o fermento e bate mais um pouco. Bate as claras em castelo firme e envolve-as no preparado lentamente. Deita a massa na forma e leva a cozer durante 30 minutos. Verifica com um palito a cozedura do bolo.

4. Cobertura: Num tacho dilui a farinha maisena com as natas e leva ao lume com os restantes ingredientes até engrossar. Deixa arrefecer e cobre o bolo.

5. Decoração: Bate as natas com o açúcar até ficarem firmes, adiciona o café e bate até o creme ficar homogéneo.

6. Com um saco de pasteleiro com boquilha frisada verte o preparado anterior e desenha o número de anos do aniversariante e por cima deste. Espalha os cereais também em redor do bolo.