

Sobremesas Bolos

Bolo Piu-Piu

55 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

8 ovos
100 g de manteiga amolecida
200 g de açúcar
100 g de farinha com fermento
2 c. de chá de fermento
250 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
PARA O RECHEIO E COBERTURA DO CREME MOKA:
150 g de açúcar
3 embalagens de Natas LONGA VIDA
2 c. de sopa de café frio
PARA A DECORAÇÃO:
pasta de açúcar amarela, vermelha e azul q.b.
Cereais CHOCAPIC (para fazer o ninho) q.b.
Cereais COOKIE CRISP q.b.

Informação nutricional

Energia	775,9 kcal	39%*
Proteínas	8,8 g	18%*
Lípidos	27,4 g	39%*
Hidratos de Carbono	87,7 g	34%*

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

Preparação

1. Pré-aquece o forno a 180ºC. Unta e polvilha com farinha uma forma redonda. Começa por derreter o chocolate partido em pedaços com a manteiga no micro -ondas. Entretanto bate os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e esbranquiçado.

2. Junta o creme de chocolate ao preparado anterior e volta a bater 1 minuto. De seguida acrescenta aos poucos a farinha peneirada com o fermento e bate mais um pouco. Deita a massa na forma e leva a cozer durante 35 minutos, espetando com um palito para confirmar a cozedura. Deixa arrefecer e desenforma, cortando o bolo

ao meio.

3. Creme Moka: Bate as natas bem frias durante dois minutos, adiciona o açúcar e bate até ficar muito firme. Por fim junta o café frio e envolve.

4. Recheio e Cobertura: Recheia e cobre o bolo com o creme moka. Pica grosseiramente os cereais Cookie Crisp e espalha pelo bolo. Leva a refrigerar.

5. Decoração /Piu-Piu: Trabalha as massas de açúcar até ficarem maleáveis. Com a massa amarela forma 2 bolas, uma ligeiramente maior para o corpo e a menor para a cabeça.

6. Com a massa de açúcar vermelha forma o bico em forma de cone, para os olhos faz duas bolinhas com a pasta portuguesa azul.

7. Para fazer o ninho coloca no centro do bolo um pouco de Chocapics e por cima aplica os Piu-pius.