

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate Miau

45 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

200 g de framboesas
2 peras
5 ovos
150 g de farinha
100 g de manteiga
50 g de açúcar
50 g de massapão rosa
1 saqueta de fermento em pó
1 tablete de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
100 g de massapão branco

Informação nutricional

Energia	313,9 kcal	16%*
Proteínas	6,0 g	12%*
Lípidos	19,6 g	28%*
Hidratos de Carbono	26,9 g	10%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 7 (210°C). Numa tigela, derreta 190 g de chocolate e a manteiga no micro-ondas durante 3 minutos a 500W.
2. Adicione os ovos, a farinha, o açúcar e o fermento. Corte as peras em cubos e misture-as com as framboesas.
3. Deite a massa numa forma redonda para bolos e numa forma de tarte, ambas untadas com manteiga. Coloque no forno durante 25 minutos (15 minutos para a forma de tartelete).
4. Deixe arrefecer e desenforme. Ajuste ligeiramente (alguns milímetros) o bolo para que este tenha uma forma menos redonda de forma a criar o queixo.

5 Corte o bolo pequeno em dois para fazer as orelhas. Estenda o massapão branco sobre uma folha de papel vegetal e coloque-o sobre os bolos. Descole a folha de papel vegetal. Estenda o massapão rosa para formar uma fita. Faça um laço e coloque-o sobre uma orelha. Com uma pequena bola cor-de-rosa, faça o nariz.

6 Derreta o restante chocolate com uma colher de sopa de água e faça os olhos, a boca e os bigodes.