

Sobremesas Bolos

Comboio de Chocolate

100 min. Médio Económico 20 doses

Ingredientes

300 g de açúcar em pó
250 g de manteiga
200 g de farinha
8 ovos
48 biscoitos
2 saquetas de fermento
400 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
1 c. de sopa de chocolate em pó

Informação nutricional

Energia	440,4 kcal	22%*
Proteínas	6,4 g	13%*
Lípidos	24,0 g	34%*
Hidratos de Carbono	48,5 g	19%*

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

Preparação

1. Pré-aquece o forno com o termostato na posição. 6 (180°C). Derrete uma tablete de chocolate com 125 g de manteiga no micro-ondas durante 2 minutos a 500W.
2. Numa tigela, mistura 4 ovos e 150 g de açúcar, um pacote de fermento e, por fim, 100 g de farinha. Adicione o chocolate derretido e mexe bem para obter uma massa homogénea. Deita o preparado para uma forma de bolos previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha.
3. Leva ao forno durante cerca de 45 minutos. Poderáa cobrir o bolo com uma folha de alumínio durante a cozedura.
4. Deixa repousar 5 minutos antes de desenformares o bolo sobre uma grelha de pastelaria. Faz o mesmo procedimento para um segundo bolo.
5. Espera que os bolos arrefeçam, desenforma e corta em 8 retângulos equivalentes.

6 Coloca os pequenos bolos em fila num prato retangular. Polvilha o primeiro e o terceiro vagão com chocolate em pó , o segundo e o quarto com açúcar em pó e assim sucessivamente.

7 Decora a parte de cima dos vagões a gosto. Utiliza bolachas pequenas e redondas para as rodas.