

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate com Cobertura de Chocolate

90 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

- 1 c. de sobremesa de fermento em pó
- 400 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 200 ml de leite
- 4 ovos
- 200 g de farinha
- 100 ml de Natas LONGA VIDA
- 120 g de margarina
- 2 c. de sopa de extrato de baunilha
- 130 g de açúcar

Informação nutricional

Energia	511,6 kcal	26%*
Proteínas	8,4 g	17%*
Lípidos	30,0 g	43%*
Hidratos de Carbono	44,9 g	17%*

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

Preparação

1. Aqueça o leite no micro-ondas até ferver. Adicione o chocolate partido em pedaços e deixe amolecer. Aromatize com um pouco de aroma de baunilha.
2. No copo da Bimby coloque a borboleta encaixada nas lâminas. Junte os ovos e o açúcar e programe 4 min., temp. 37º, vel.
3. De seguida, programe mais 4 min., vel. 4 (sem temperatura).
4. Adicione a margarina e o leite com o chocolate previamente amolecido. Misture 10 seg., vel. 3.
5. Por fim, adicione a farinha e o fermento, envolvendo 15 seg., vel. 3.

6 Transfira a massa para uma forma previamente untada com margarina e polvilhada com farinha. Leve ao forno pré-aquecido a 190º durante 30 minutos, ou o tempo suficiente para, ao fazer o teste do palito, este sair seco. Desenforme.

7 Prepare a cobertura: num recipiente de micro-ondas coloque o chocolate partido em pedaços, uma colher de sopa de margarina e uma colher de sopa de açúcar. Leve ao micro-ondas durante 30 segundos. Retire e mexa. 7. Volte a repetir a operação até o chocolate amolecer e fundir-se completamente. No final, adicione as natas e misture bem até ficar bem cremoso. Deite por cima do bolo e enfeite a gosto.