

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate com Amêndoa

40 min. Médio Económico 12 doses

Ingredientes

100 g de manteiga
50 g de manteiga sem sal
125 g de açúcar
125 g de amêndoas moídas
4 ovos
1 saqueta de fermento em pó
200 ml de Natas LONGA VIDA
350 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	447,3 kcal	22%*
Proteínas	6,9 g	14%*
Lípidos	31,2 g	45%*
Hidratos de Carbono	25,5 g	10%*

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

Preparação

1. Derreta 150g de chocolate partido e 100g de manteiga.
2. Numa tijela bata as gemas com o açúcar até que fiquem cremosas.
3. Junte ao preparado anterior o chocolate derretido, as amêndoas, a levedura e por ultimo incorpore as claras em castelo.
4. Verta o preparado para uma forma untada e leve ao forno a 180º durante 30 minutos.
5. PARA A COBERTURA: Leve as natas ao lume até que fervam. Retire do lume e acrescente 200g de chocolate partido em pedaços e 50g de manteiga sem sal. Mexa até obter um creme homogéneo.

6 Cubra o bolo com o preparado anterior e coloque-o no frigorífico até que a cobertura tenha endurecido.