

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate com Cobertura

75 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

250 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
6 ovos
350 g de farinha
16 g de levedura em pó
200 g de açúcar
175 g de manteiga
300 ml de leite
100 ml de Natas LONGA VIDA para bater
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	624,6 kcal	31%*
Proteínas	10,8 g	22%*
Lípidos	33,7 g	48%*
Hidratos de Carbono	62,5 g	24%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180 graus.
2. Derreta 250 g de chocolate com a manteiga no microondas e mexa.
3. Bata os ovos com o açúcar até branquear. Incorpore o preparado anterior e 300 ml de leite, e bata novamente.
4. Adicione a farinha, o fermento e misture.
5. Verta a massa numa forma previamente untada e polvilhada com farinha. Coloque no forno a 180 graus durante 45 minutos.

6 Retire do forno, deixe repousar cerca de 10 minutos e desenforme.

7 COBERTURA: Aqueça as natas e quando começarem a ferver, retire a panela do lume. Adicione 100g de chocolate picado e mexa até derreter. Deixe arrefecer um pouco e verta sobre o bolo.