

Sobremesas Bolos

Bolo morcego de Halloween

50 min. Médio Económico 8 doses

Ingredientes

175 g de Chocolate Negro NESTLÉ Sobremesas 53% + 50g para os morcegos

100 0 de manteiga

4 0 ovos

140 g de farinha

160 g de açúcar

3 c. de chá de fermento em pó

180 g de Chocolate Branco NESTLÉ Sobremesas (1 tablete)

400 g de queijo creme

0 Corante alimentar laranja

Informação nutricional

Energia	698,8 kcal	35%*
Proteínas	12,0 g	24%*
Lípidos	46,5 g	66%*
Hidratos de Carbono	56,6 g	22%*

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

Preparação

1. Forrar uma forma de 18 cm com papel vegetal ou pincelar com manteiga e polvilhar com farinha.
2. Pré-aquecer o forno a 180º.
3. Derreter a manteiga com 175g doe chocolate negro no micro-ondas e deixar arrefecer.
4. Separar as claras das gemas e bater as gemas com metade do açúcar (80 g), até obter uma massa esbranquiçada.

5. Misturar a massa anterior com o chocolate e a manteiga até obter uma mistura homogénea.

6. Adicionar a farinha peneirada com o fermento e misturar bem.

7. Bater as claras em castelo. Quando estiverem quase no ponto, adicionar o açúcar restante e continuar a bater.

8. Adicionar ¼ do preparado anterior e misturar bem para tornar a massa mais leve. Juntar o resto, fazendo movimentos suaves e envolventes.

9. Deitar tudo na forma e levar ao forno a 180º durante 20 minutos. Depois disso, baixar a temperatura para 150º, cobrir a forma com papel de alumínio e levar ao forno por mais 30 minutos.

10. Deixar arrefecer durante cerca de 10 minutos. Retirar o bolo da forma e deixar arrefecer completamente.

11. Para o recheio e cobertura: Derreter o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas e deixar arrefecer completamente. Numa tijela, bater o queijo com o corante laranja e juntar o chocolate branco. Bater novamente e deixar arrefecer no frigorífico durante pelo menos uma hora para ganhar consistência. Dividir o bolo em duas partes. Barrar com o creme de chocolate branco e cobrir o bolo.

12. Derreter 50g de chocolate preto no micro-ondas e deitar num saco de pasteleiro. Desenhar a silhueta de um ou mais morcegos com o saco pasteleiro numa tábua (imprimir um desenho já feito e desenhar por cima de papel vegetal para facilitar), e colocar um palito no centro de cada morcego. Levar ao frigorífico e esperar até o chocolate solidificar.

13. Espetar os morcegos no bolo e servir.