



Sobremesas

Receitas de bolos

## Laranja sobre chocolate

🕒 30 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 6 doses

### Ingredientes

70 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
100 g de farinha trigo T55  
100 ml de leite  
1 ovo  
2 c. de sopa de licor de laranja  
1 c. de chá de fermento  
65 g de manteiga  
3 c. de sopa de cacau em pó  
70 g de açúcar  
1 embalagem de Natas LONGA VIDA  
70 g de açúcar  
2 folhas de gelatina incolor

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	441,4 kcal	22%*
<b>Proteínas</b>	5,2 g	10%*
<b>Lípidos</b>	15,8 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	52,1 g	20%*

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

## Preparação

- 1** 1.BASE: Pré-aquecer o forno a 180°C. Untar e polvilhar com farinha, uma forma de 23cm de diâmetro com o fundo amovível. Misturar os ingredientes secos.
- 2** Juntar 50g de manteiga e amassar com a ponta dos dedos até obter um granulado. Bater o ovo com o leite, juntar ao preparado anterior e misturar.
- 3** Partir o chocolate em pedaços pequenos, juntar 15g de manteiga e levar a derreter no micro-ondas. Cuidado para não queimar. Juntar o chocolate ao preparado e misture.
- 4** Por último juntar o licor de laranja. Deitar na forma e levar ao forno durante 20-30 m. Ou até o palito inserido no meio sair seco.
- 5** Depois de cozido, tirar do forno e deixar arrefecer. Quando estiver frio misturar o sumo de laranja com uma colher de licor de laranja e deitar por cima do bolo.
- 6** COBERTURA: Colocar as folhas de gelatina em água fria. Bater as natas com açúcar até estarem bem firmes. Depois juntar o sumo de laranja nunca parando de bater.
- 7** Aquecer no micro-ondas 2/3 colheres de leite e desfazer as folhas de gelatina. Acrescentar ao preparado anterior.
- 8** Colocar o preparado sobre o bolo frio e colocar no frigorífico. Refrigerar 3-4 horas. Decorar com raspas de laranja e chocolate.