

Receitas em vídeo | Sobremesas

Bolo de Chocolate

35 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

- 200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 110 g de manteiga à temperatura ambiente
- 180 g de açúcar amarelo
- 3 ovos
- 260 g de farinha
- 1 c. de chá de fermento para bolos
- 1 c. de chá de bicarbonato
- 1/2 c. de chá de sal
- 300 ml de leite
- 1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	629,6 kcal	31%*
Proteínas	9,8 g	20%*
Lípidos	25,7 g	37%*
Hidratos de Carbono	88,6 g	34%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC. Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma redonda de 20 cm. Derreta 100g de chocolate em banho-maria ou no microondas, numa potência baixa, mexendo de 30 em 30 segundos para não queimar.

2. Bata 100g de manteiga com o açúcar durante 3 a 4 minutos. Acrescente as gemas uma a uma e depois o chocolate derretido. Peneire a farinha com o fermento, o bicarbonato e o sal para outra taça grande. Depois, de forma alternada, vá adicionando a mistura de chocolate e o leite, mexendo até que fique uma massa homogénea.

3. Bata as claras em castelo bem firme com uma pitada de sal e depois envolva-as cuidadosamente na massa. Deite na forma e leve ao forno a 180ºC por 30 minutos ou até que ao espetar um palito este saia seco. Deixe arrefecer um pouco e desenforme para cima de uma grelha.

4 Para o recheio e cobertura, derreta os restantes 100g de chocolate com 10g de manteiga em banho-maria ou no microondas, numa potência baixa, mexendo de 30 em 30 segundos para não queimar. Misture o leite condensado especial coberturas e mexa bem até obter um creme homogéneo.

5 Depois de frio, corte o bolo ao meio e use o creme este creme para rechear e cobrir o bolo.