



Receitas de Sobremesas

Receitas de Bolos

## 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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 629,6 kcal | 31%* |
| <b>Proteínas</b>           | 9,8 g      | 20%* |
| <b>Lípidos</b>             | 25,7 g     | 37%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 88,6 g     | 34%* |

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C. 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 180°C 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.