



Sobremesas

Chocolate

## Bolo de Laranja Molhadinho com Calda de Chocolate

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

✂️ 8 doses

## Ingredientes

180 g de açúcar amarelo  
1 limão (raspa)  
1 iogurte YOGGI Líquido Limonada  
3 ovos  
80 g de manteiga  
220 g de farinha p/ bolos  
1 c. de chá de fermento p/ bolos  
1 c. de chá de bicarbonato de sódio  
1 laranja (sumo)  
1 limão (sumo)  
2 c. de sopa de açúcar amarelo  
40 g de manteiga  
60 g de açúcar  
40 ml de leite  
40 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

## Informação nutricional

<b>Energia</b>	410,0 kcal	21%*
<b>Proteínas</b>	5,7 g	11%*
<b>Lípidos</b>	16,1 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	60,4 g	23%*

\*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 de bolo inglês.
- 2 Triture a laranja com o açúcar, a raspa de limão e o iogurte. Reserve.
- 3 Bata os ovos com a manteiga até obter um creme. Junte o iogurte e continue a bater. Envolve a farinha, o fermento e o bicarbonato. Deite a massa do bolo de laranja na forma preparada e leve ao forno a 180°C durante cerca de 30 minutos.
- 4 Enquanto isso, prepare a calda. Pese o sumo da laranja e do limão e caso seja necessário, complete com água até obter 150 g. Leve ao lume com o açúcar e mexa para dissolver.
- 5 Quando o bolo estiver cozido, retire-o do forno, solte as bordas com uma faca e fure-o com um palito. Verta a calda quente para que seja embebida pelo bolo.
- 6 Para o molho de chocolate, aqueça a manteiga com o açúcar e o leite. Adicione o chocolate e deixe descansar para amolecer. Depois envolva bem com uma vara de arames para ficar homogêneo. Acompanhe as fatias de bolo de laranja com o molho de chocolate.