

Receitas em vídeo | Sobremesas

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

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

*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 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. Envolva a farinha, o fermento e o bicarbonato. Deite a massa do bolo de laranja na forma preparada e leve ao forno a 180ºC 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 homogéneo. Acompanhe as fatias de bolo de laranja com o molho de chocolate.