



Sobremesas Bolos

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 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.