

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate e Leite Condensado

50 min. Médio Moderado 12 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
6 ovos
280 g de açúcar
1 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico
4 c. de sopa de água (morna)
400 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
100 g de manteiga
220 g de farinha
2 c. de chá de fermento em pó
1 dl de leite

Informação nutricional

Energia	534,4 kcal	27%*
Proteínas	7,8 g	16%*
Lípidos	22,9 g	33%*
Hidratos de Carbono	73,0 g	28%*

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

Preparação

1. Unte uma forma redonda com manteiga e polvilhe-a com farinha.
2. Ligue o forno a 180° C.
3. Bata bem as gemas com o açúcar.
4. Dissolva o café na água morna; junte-o às gemas e continue a bater até ficar cremoso.

5 Derreta 200 g do chocolate com a manteiga em banho-maria; envolva-os no preparado anterior.

6 Misture a farinha peneirada com o fermento e as claras batidas em castelo.

7 Verta a massa na forma e leve-a a meio do forno durante 50 minutos.

8 Retire e desenforme; deixe arrefecer e corte-o transversalmente.

9 Reserve metade do leite condensado cozido e, com o restante, recheie o bolo; componha-o.

10 Misture o leite condensado cozido e o chocolate restantes com o leite; leve-os ao lume, em banho-maria.

11 Retire, mexa e deixe arrefecer.

12 Verta o creme sobre o bolo e barre-o.

13 Leve o bolo ao frigorífico. Antes de servir, retire do frio e decore a gosto.