



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

<b>Energia</b>	534,4 kcal	27%*
<b>Proteínas</b>	7,8 g	16%*
<b>Lípidos</b>	22,9 g	33%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.