



Sobremesas Bolos

Bolo de Morangos e Chocolate

🕒 35 min. 📌 Fácil 🗣 Moderado 🍴 10 doses

Ingredientes

- 3 ovos
- 250 g de açúcar
- 200 g de farinha
- 2 c. de chá de fermento em pó
- 100 g de manteiga
- 1 lata de Doce de Leite Condensado NESTLÉ com chocolate
- 1 c. de chá de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 10 morangos

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 367,5 kcal | 18%* |
| Proteínas | 5,3 g | 11%* |
| Lípidos | 12,1 g | 17%* |
| Hidratos de Carbono | 63,8 g | 25%* |

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

Preparação

- 1 Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme.
- 2 Junte as gemas previamente batidas.
- 3 Adicione a farinha, o fermento, a essência de baunilha e uma pitada de sal.
- 4 Misture bem.
- 5 Bata as claras em castelo e junte ao preparado anterior.

- 6 Quando obtiver uma massa firme e homogénea, deite numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha.
- 7 Leve ao forno pré-aquecido a 180°C, durante 40 minutos.
- 8 Quando estiver pronto, retire o bolo do forno.
- 9 Desenforme e corte ao meio no sentido longitudinal.
- 10 Recheie as duas faces interiores com o leite condensado com chocolate.
- 11 Junte as duas partes do bolo, colocando os morangos laminados entre as duas camadas. Decore a gosto.