



Sobremesas Bolos

## Bolo de Batizado de Chocolate e Café

50 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

5 ovos  
250 g de açúcar  
250 g de farinha com fermento  
1 c. de chá de fermento  
50 g de óleo  
50 g de óleo  
50 g de café à temperatura ambiente  
4 c. de sopa de chocolate em pó  
PARA O RECHEIO:  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
1 c. de sopa de manteiga  
2 c. de sopa de farinha Maisena  
100 ml de Natas LONGA VIDA  
2 gemas de ovo  
PARA A COBERTURA:  
1 kg de massa de açúcar portuguesa branca  
100 ml de Natas LONGA VIDA  
50 g de açúcar  
1 metro tecido bordado inglês

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	776,8 kcal	39%*
<b>Proteínas</b>	11,0 g	22%*
<b>Lípidos</b>	32,3 g	46%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	98,4 g	38%*

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

### Preparação

1 Pré-aquece o forno a 180°C.

2 Junta a farinha e o fermento peneirados com o chocolate e reserva. Bate as gemas com o açúcar até obter um creme fofo e esbranquiçado.

3 De seguida, junta o óleo e o café devagar, mexendo sempre. Bate as claras em castelo e vai adicionando, alternadamente, com a farinha e o chocolate, ao preparado anterior. Unta com manteiga e polvilha com farinha uma forma redonda. Leva a massa a cozer durante 40 minutos.

4 Desenforma o bolo. Quando estiver morno deixa arrefecer sobre uma grelha de arrefecimento.

5 Recheio:

Dilui a maisena com as natas frias e coloca com os restantes ingredientes num tacho. Leva ao lume brando mexendo até engrossar.

6 Deixa arrefecer este aparelho. Corta o bolo ao meio e recheia-o com o creme de chocolate.

7 Cobertura:

Bate as natas com o açúcar e quando estiver em creme barra todo o bolo. Polvilha uma bancada com açúcar em pó, trabalha a pasta de açúcar com a ajuda de um rolo da massa, tenda a pasta com 0,5 de espessura e cobre todo o bolo.

8 Com uma faca retira o excedente de pasta e faz bolinhas suficientes para fazer um terço. Termina com bolinhas em volta do bolo iguais à do terço ou com uma fita de tecido de bordado Inglês .