



Sobremesas Bolos

## Bolo Coração para Menina

50 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

6 ovos inteiros  
200 g de açúcar  
150 g de farinha com fermento  
1 c. de chá de fermento  
100 g de chocolate em pó

#### PARA A COBERTURA:

2 embalagens de Natas LONGA VIDA bem frias  
100 g de açúcar  
250 g de pasta de açúcar vermelha  
de açúcar em cristais vermelho q.b.  
250 g de pasta de açúcar portuguesa branca  
açúcar em pó para polvilhar q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	579,1 kcal	29%*
<b>Proteínas</b>	7,8 g	16%*
<b>Lípidos</b>	9,3 g	13%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	85,8 g	33%*

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

### Preparação

- 1 Pré aqueça o forno a 180°, unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma redonda.
- 2 Bata os ovos inteiros com o açúcar cerca de 3m até obter um creme branco. Junte a farinha, o fermento e o chocolate em pó e bata cerca de 2 minutos. Deite a massa e leve a cozer durante 35 minutos. Desenforme e deixe arrefecer.
- 3 Cobertura: Bata as natas bem frias com o açúcar até obter um chantilly bem espesso. Cubra totalmente o bolo e espalhe o chantilly uniformemente. Leve a refrigerar cerca de 1h.

**4** Decoração: Entretanto trabalhe a massa de açúcar vermelha até estar moldável.

**5** Polvilhe a bancada com açúcar em pó e trabalhe a pasta branca e forme um círculo com o diâmetro do bolo aplique sobre o bolo e leve a refrigerar, entretanto trabalhe a pasta de açúcar vermelha e forme um coração com cerca de 1 cm de espessura e 15 de diâmetro e aplique sobre a pasta branca. Com o açúcar tingido de vermelho faça um vivo por cima do coração.