



Ocasões Especiais

Festas de Aniversário

## Bolo Foguetão

🕒 55 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 8 doses

## Ingredientes

5 ovos  
1 iogurte LONGA VIDA Natural  
4 medidas de farinha com fermento  
4 medidas de açúcar  
1 c. de chá de fermento  
1 medida de óleo  
125 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas partido em pedaços pequenos  
PARA O RECHEIO:  
2 embalagens de Natas LONGA VIDA bem frias  
150 g de açúcar  
2 c. de sopa de corante alimentar azul  
PARA A DECORAÇÃO:  
pasta de açúcar de várias cores (vermelho, amarelo, verde e azul) q.b.  
smarties q.b.

## Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 861,0 kcal | 43%* |
| <b>Proteínas</b>           | 8,4 g      | 17%* |
| <b>Lípidos</b>             | 27,4 g     | 39%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 122,1 g    | 47%* |

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

## Preparação

- 1 Pré -aqueça o forno a 180°.
- 2 Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma redonda. Numa taça adicione todos os ingredientes e bata na batedeira elétrica durante cerca de 4 minutos.
- 3 Ponha o preparado na forma e leve a cozer durante cerca de 35 a 40 minutos, verificar com um palito se está cozido.
- 4 Retire do forno, deixe arrefecer um pouco e depois desenforme. Corte o bolo ao meio.
- 5 Recheio e cobertura de Chantilly azul: Bata as natas bem frias com o açúcar e acrescente um pouco de corante azul, recheie e cubra todo o bolo e leve a refrigerar.
- 6 Decoração: Polvilhe a bancada com açúcar em pó. Forme um círculo com 0,5 cm de espessura e com o diâmetro do topo do bolo com a pasta Portuguesa azul escura, aplique por cima do bolo.
- 7 Forme as várias partes do foguetão com a pasta portuguesa de várias cores e aplique por cima da massa azul escura. Coloque os smarties a servir de janelas do foguetão.