

Sobremesas Bolos

Bolo Papagaio de Papel

50 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

8 ovos
440 g de açúcar
330 g de farinha com fermento
2 c. de café de fermento
8 c. de sopa de água morna
PARA O RECHEIO:
1 embalagem de Natas LONGA VIDA bem frias
100 g de açúcar
200 g de morangos
PARA A COBERTURA:
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
2 c. de sopa de manteiga sem sal
2 c. de sopa de farinha maizena
1 embalagem de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	877,8 kcal	44%*
Proteínas	13,0 g	26%*
Lípidos	21,0 g	30%*
Hidratos de Carbono	135,7 g	52%*

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

Preparação

1. Pré aqueça o forno a 180º.
2. Unte e polvilhe com farinha uma forma redonda .

3 Bata as gemas com o açúcar até obter um creme fofo e esbranquiçado. De seguida junte a água morna e mexa devagar. Adicione a farinha com o fermento e bata mais um minuto.

4 Por último, bata as claras em castelo e envolva-as no preparado lentamente e sem bater. Deite a massa na forma e leve a cozer durante 35 minutos. Deixe arrefecer um pouco e desenforme sobre uma grelha.

5 Recheio: Corte o bolo ao meio. Prepare o chantilly que tem que ficar bem firme e corte os morangos em pedaços. Recheie o bolo com o chantilly e os morangos e cubra com a outra metade de bolo e leve a refrigerar.

6 Cobertura: Dilua a farinha maisena com as natas e leve ao lume num tacho com os restantes ingredientes ate engrossar deixe arrefecer e cubra todo o bolo com este creme.

7 Antes de servir, desenhe em papel colorido formas de papagaios, cole-os a uma fita e prenda essa mesma fita com os papagaios a dois pauzinhos de madeira com 30cm de altura, espete os paus no bolo.