



Sobremesas Bolos

## Bolo Piu-Piu

55 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

8 ovos  
100 g de manteiga amolecida  
200 g de açúcar  
100 g de farinha com fermento  
2 c. de chá de fermento  
250 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
PARA O RECHEIO E COBERTURA DO CREME MOKA:  
150 g de açúcar  
3 embalagens de Natas LONGA VIDA  
2 c. de sopa de café frio  
PARA A DECORAÇÃO:  
pasta de açúcar amarela, vermelha e azul q.b.  
Cereais CHOCAPIC (para fazer o ninho) q.b.  
Cereais COOKIE CRISP q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	775,9 kcal	39%*
<b>Proteínas</b>	8,8 g	18%*
<b>Lípidos</b>	27,4 g	39%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	87,7 g	34%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquece o forno a 180°C. Unta e polvilha com farinha uma forma redonda. Começa por derreter o chocolate partido em pedaços com a manteiga no micro -ondas. Entretanto bate os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e esbranquiçado.
- 2 Junta o creme de chocolate ao preparado anterior e volta a bater 1 minuto. De seguida acrescenta aos poucos a farinha peneirada com o fermento e bate mais um pouco. Deita a massa na forma e leva a cozer durante 35 minutos, espetando com um palito para confirmar a cozedura. Deixa arrefecer e desenforma, cortando o bolo

ao meio.

- 3 Creme Moka: Bate as natas bem frias durante dois minutos, adiciona o açúcar e bate até ficar muito firme. Por fim junta o café frio e envolve.
- 4 Recheio e Cobertura: Recheia e cobre o bolo com o creme moka. Pica grosseiramente os cereais Cookie Crisp e espalha pelo bolo. Leva a refrigerar.
- 5 Decoração /Piu-Piu: Trabalha as massas de açúcar até ficarem maleáveis. Com a massa amarela forma 2 bolas, uma ligeiramente maior para o corpo e a menor para a cabeça.
- 6 Com a massa de açúcar vermelha forma o bico em forma de cone, para os olhos faz duas bolinhas com a pasta portuguesa azul.
- 7 Para fazer o ninho coloca no centro do bolo um pouco de Chocapics e por cima aplica os Piu-pius.