



Sobremesas Bolos

Bolo de Crepes de Chocolate e Chantilly

🕒 35 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

PARA OS CREPES:

- 6 ovos
- 200 g de farinha de trigo
- 2 c. de sopa de açúcar
- 400 ml de leite
- 75 g de manteiga
- 1 c. de sopa de Chocolate em Pó NESTLÉ
- 1 pitada de sal

PARA O CHANTILLY:

- 2 embalagens de Natas LONGA VIDA
- 2 c. de sopa de açúcar

PARA O MOLHO DE CHOCOLATE:

- 200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA
- 1 c. de sopa de manteiga

Informação nutricional

Energia	632,7 kcal	32%*
Proteínas	10,1 g	20%*
Lípidos	23,8 g	34%*
Hidratos de Carbono	57,9 g	22%*

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

Preparação

- 1 Bata os ovos com o sal numa taça e vá juntando aos poucos, sem parar de bater, a farinha, o açúcar, o leite, a manteiga derretida e o chocolate. Passe a massa por um coador e deixe repousar durante cerca de 1 hora.
- 2 Para o chantilly, bata as natas com o açúcar numa batedeira até ficarem bem firmes e leve ao frigorífico.

- 3 Para o molho de chocolate, aqueça as natas num tachinho até começarem a levantar fervura.
- 4 Coloque numa tacinha o chocolate partido em pequenos pedaços com a manteiga e verta as natas. Mexa bem até o chocolate e manteiga estarem totalmente derretidos. Reserve.
- 5 Numa frigideira anti-aderente verta cerca de $\frac{1}{4}$ de chávena da mistura e espalhe bem. Deixe cozinhar em lume médio e vire o crepe assim que se começarem a formar buraquinhos na massa. Repita este processo até a massa terminar.
- 6 Leve os crepes ao frigorífico até arrefecerem completamente. Monte o bolo, alternando cada crepe com uma camada de chantilly.
- 7 Verta por cima o molho de chocolate. Leve ao frigorífico pelo menos 30 minutos antes de servir.