



Sobremesas Bolos

## Bolo Mármore Nesquik

60 min.

Fácil

Económico

16 doses

### Ingredientes

#### PARA O BOLO:

- 260 g de farinha
- 2 c. de chá de fermento
- 170 g de manteiga
- 200 g de açúcar
- 4 ovos
- 1 c. de chá de extrato de baunilha
- 1 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico
- 45 g de NESQUIK
- 80 ml de água
- 1/2 c. de chá de sal

#### PARA O CREME INGLÊS:

- 200 ml de leite
- 200 ml de Natas LONGA VIDA
- 3 gemas de ovo
- 60 g de açúcar
- 1 vagem de baunilha

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 175°C.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	283,7 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	4,2 g	8%*
<b>Lípidos</b>	11,4 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	34,7 g	13%*

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

- 2 Misture numa taça a água quente, o café e o chocolate em pó e misture bem até ficar sem grumos. Deixe arrefecer.
- 3 Bata a manteiga até ficar macia e junte aos poucos o açúcar até obter um creme esbranquiçado.
- 4 Bata ligeiramente os ovos numa tacinha e vá adicionando à mistura anterior, aos poucos. Por fim, junte a baunilha, a farinha, o fermento e o sal peneirados e bata em velocidade baixa até estar tudo bem misturado (sem bater demais).
- 5 Transfira metade da massa para a mistura de chocolate e envolva bem.
- 6 Coloque as duas massas de forma alternada numa forma rectangular untada com manteiga e polvilhada com farinha.
- 7 Com um palito, faça ondas na massa de forma a misturar as duas cores.
- 8 Leve ao forno durante 1 hora ou até o espetar um palito e sair seco.
- 9 Para o molho inglês, aqueça num tachinho o leite e as natas.
- 10 Numa tacinha bata as gemas com o açúcar.
- 11 Assim que o leite começar a ferver retire do lume, adicione lentamente um pouco do leite às gemas tendo cuidado para não cozer os ovos, por fim adicione o resto do leite.
- 12 Leve tudo novamente ao lume até engrossar, sem parar de mexer e sem deixar ferver.
- 13 Sirva o bolo com o molho inglês.