



Sobremesas Bolos

## Bolinhos Cremosos de Natal

🕒 50 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

8 marron-glacé  
1 pera  
5 ovos  
20 g de manteiga  
100 g de farinha  
100 g de açúcar  
3 c. de sopa de Natas LONGA VIDA  
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	165,7 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	3,6 g	7%*
<b>Lípidos</b>	6,9 g	10%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	20,4 g	8%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 220°C.
- 2 Preparação da massa do bolo: derreta a manteiga com o chocolate preto no micro-ondas durante cerca de 2 minutos.
- 3 Numa tigela, misture as gemas de ovo, guardando as claras, o açúcar e depois a farinha. Adicione o chocolate derretido. Bata as claras em castelo e misture-as cuidadosamente na massa.
- 4 Sobre um tabuleiro de pasteleria revestido com papel vegetal espalhe o preparado e deixe cozer no forno durante cerca de 10 minutos.
- 5 Deixe arrefecer e corte o bolo em formas de árvores de Natal e as estrelas com a ajuda de um corta-massas.

- 6 Para o recheio: parta as marron-glacé em pequenos pedaços. Lave a pera e corte-a em pequenos pedaços.
- 7 Numa tigela, derreta 120g de chocolate variedade caramelo no micro-ondas durante 2 minutos a 500W. Deixe arrefecer e, de seguida, junte a pera e as marron-glacé.
- 8 Barre um dos pedaços cortados (árvores de Natal e estrelas) com o preparado feito no passo anterior e depois coloque um segundo pedaço com a mesma forma por cima.
- 9 Derreta o restante chocolate numa outra tigela para decorar as árvores de Natal e estrelas e acrescente depois pepitas, confettis, etc.