

Sobremesas Bolos

Ovo de Páscoa Recheado com Ananás

45 min. Médio Económico 10 doses

Ingredientes

10 rodelas de ananás em calda
5 ovos
200 g de farinha
100 g de manteiga
130 g de açúcar em pó
2 c. de sopa de açúcar mascavado
1 raspa de limão
1 c. de chá de amido de milho
10 g de açúcar colorido
300 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	429,2 kcal	21%*
Proteínas	7,1 g	14%*
Lípidos	24,0 g	34%*
Hidratos de Carbono	44,9 g	17%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 200°C. Derreta numa caçarola 200 g de chocolate com a manteiga. Numa tigela, misture o chocolate derretido, os ovos inteiros, 80 g de açúcar e a farinha.
2. Verta para uma forma oval untada e polvilhada. Leve ao forno durante 20 minutos.
3. Corte 4 rodelas de ananás em 4 e caramelize-as numa frigideira com o açúcar mascavado. Bata 6 rodelas de ananás e leve a aquecer este puré numa caçarola, com a raspa de um limão, 50 g de açúcar e o amido de milho até o puré engrossar. Retire a caçarola do lume e deixe arrefecer.
4. Desenforme o bolo e corte-o ao meio para rechear, no sentido da espessura.

5 Derreta os restantes 100g de chocolate e verta em cima do bolo. Decore com o açudar colorido. Leve ao frigorífico 1 hora.