



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

<b>Energia</b>	429,2 kcal	21%*
<b>Proteínas</b>	7,1 g	14%*
<b>Lípidos</b>	24,0 g	34%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 recheiar, no sentido da espessura.

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