



Sobremesas Bolos

## Bolo de Chocolate Miau

45 min.

Fácil

Económico

10 doses

### Ingredientes

- 200 g de framboesas
- 2 peras
- 5 ovos
- 150 g de farinha
- 100 g de manteiga
- 50 g de açúcar
- 50 g de massapão rosa
- 1 saqueta de fermento em pó
- 1 tablete de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 100 g de massapão branco

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	313,9 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	6,0 g	12%*
<b>Lípidos</b>	19,6 g	28%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	26,9 g	10%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 7 (210°C). Numa tigela, derreta 190 g de chocolate e a manteiga no micro-ondas durante 3 minutos a 500W.
- 2 Adicione os ovos, a farinha, o açúcar e o fermento. Corte as peras em cubos e misture-as com as framboesas.
- 3 Deite a massa numa forma redonda para bolos e numa forma de tarte, ambas untadas com manteiga. Coloque no forno durante 25 minutos (15 minutos para a forma de tartelete).
- 4 Deixe arrefecer e desenforme. Ajuste ligeiramente (alguns milímetros) o bolo para que este tenha uma forma menos redonda de forma a criar o queixo.

- 5 Corte o bolo pequeno em dois para fazer as orelhas. Estenda o massapão branco sobre uma folha de papel vegetal e coloque-o sobre os bolos. Descole a folha de papel vegetal. Estenda o massapão rosa para formar uma fita. Faça um laço e coloque-o sobre uma orelha. Com uma pequena bola cor-de-rosa, faça o nariz.
- 6 Derreta o restante chocolate com uma colher de sopa de água e faça os olhos, a boca e os bigodes.