



Sobremesas Bolos

## Bolo de Crepes de Chocolate

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

3 ovos  
200 ml de Natas LONGA VIDA  
200 g de farinha  
70 g de açúcar  
1 c. de chá de óleo  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
500 ml de leite

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	408,5 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	9,1 g	18%*
<b>Lípidos</b>	15,4 g	22%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	44,9 g	17%*

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

### Preparação

- 1 Prepare os crepes: coloque a farinha numa tigela, abra um buraco e junte o açúcar, os ovos e o óleo. Mexa para dissolver e acrescente, pouco a pouco, o leite. Misture bem e faça os crepes.
- 2 Prepare o creme de pasteleiro com chocolate: aqueça as natas líquidas com o chocolate durante 1 minuto e 30 a 500W. Cubra, aguarde alguns minutos e depois volte a mexer com um garfo para obter uma mistura homogénea.
- 3 No fundo de uma forma redonda para bolos coloque o primeiro crepe. Cubra com uma camada de cerca de 1 cm de creme de chocolate. Coloque o segundo crepe e depois uma segunda camada de creme e assim sucessivamente até esgotar os ingredientes.
- 4 Coloque no frigorífico durante 3 horas, no mínimo. Desenforme e sirva bem frio.