

Sobremesas Bolos

# Bolo de Crepes de Chocolate e Cerejas

30 min. Fácil Económico 8 doses

## Ingredientes

500 g de cerejas frescas
200 ml de Natas LONGA VIDA
200 g de farinha
100 g de compota de cerejas
3 ovos
20 g de açúcar em pó
1 c. de chá de óleo
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
500 ml de leite

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 451,5 kcal | 23%* |
| **Proteínas** | 9,7 g | 19%* |
| **Lípidos** | 15,9 g | 23%* |
| **Hidratos de Carbono** | 54,8 g | 21%* |

*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 e quando estiverem bem quentes verta-as para uma tigela com chocolate partido em pedaços. Cubra, aguarde alguns minutos e depois volte a mexer com um garfo para obter uma mistura homogénea.

3. No fundo de uma forma de tartes coloque o primeiro crepe. Cubra com uma camada de creme de chocolate. Coloque o segundo crepe e depois uma segunda camada de creme e assim sucessivamente, intercalando, de vez em quando, com uma camada de compota até esgotar os ingredientes.

4. Coloque no frigorífico durante 3 horas, no mínimo. Com a ajuda de uma faca, corte o bolo para lhe dar a forma de um coração e, em seguida, desenforme-o.

5 Descaroce as cerejas, corte-as em dois e distribua-as sobre o coração. Coloque o bolo no frigorífico e retire-o cerca de 10 minutos antes de o servir.