

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate e Smarties

35 min. Médio Económico 8 doses

Ingredientes

100 g de manteiga
1 tubo de SMARTIES
2 ovos
50 g de açúcar em pó
50 g de farinha
20 g de miolo de noz
1/2 c. de chá de fermento
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
40 ml de leite

Informação nutricional

Energia	270,4 kcal	14%*
Proteínas	3,8 g	8%*
Lípidos	19,7 g	28%*
Hidratos de Carbono	18,8 g	7%*

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

Preparação

1. MOUSSE: Derreta 170 g de chocolate, adicione a manteiga amolecida no chocolate ainda quente e 150 g de natas batidas. Leve ao frigorífico durante 1 hora.
2. GANACHE: Derreta 100g de chocolate com 100 ml de natas e misture. Coloque no frigorífico. Pré-aqueça o forno a 180 ° C.
3. Bater os ovos e o açúcar com a batedeira até duplicar o volume. Adicione a farinha e misture delicadamente. Verta numa forma retangular previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha. Esmigalhe as bolachas e polvilhe por cima do preparado que colocou na forma.
4. Coloque no forno durante 18 minutes. Deixe esfriar e abra o bolo ao meio (horizontalmente). Espalhe a mousse e feche o bolo.

5 Cubra o topo do bolo com 100 g chocolate derretido e 50 ml de natas quentes. Utilizando a ganache e um saco de pasteleiro decore as bordas do bolo e desenhe uma árvore de natal no centro. Finalize com os Smarties a gosto.