



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

<b>Energia</b>	270,4 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	3,8 g	8%*
<b>Lípidos</b>	19,7 g	28%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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. Esmalhe as bolachas e polvilhe por cima do preparado que colocou na forma.
- 4** Coloque no forno durante 18 minutos. 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.