



Sobremesas

Bolos

Comboio de Chocolate

🕒 100 min.

🕒 Médio

🏠 Económico

🍴 20 doses

Ingredientes

- 300 g de açúcar em pó
- 250 g de manteiga
- 200 g de farinha
- 8 ovos
- 48 biscoitos
- 2 saquetas de fermento
- 400 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 1 c. de sopa de chocolate em pó

Informação nutricional

Energia	440,4 kcal	22%*
Proteínas	6,4 g	13%*
Lípidos	24,0 g	34%*
Hidratos de Carbono	48,5 g	19%*

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

Preparação

- 1 Pré-aquece o forno com o termostato na posição. 6 (180°C). Derrete uma tablete de chocolate com 125 g de manteiga no micro-ondas durante 2 minutos a 500W.
- 2 Numa tigela, mistura 4 ovos e 150 g de açúcar, um pacote de fermento e, por fim, 100 g de farinha. Adicione o chocolate derretido e mexe bem para obter uma massa homogénea. Deita o preparado para uma forma de bolos previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha.
- 3 Leva ao forno durante cerca de 45 minutos. Poderá cobrir o bolo com uma folha de alumínio durante a cozedura.
- 4 Deixa repousar 5 minutos antes de desenformares o bolo sobre uma grelha de pastelaria. Faz o mesmo procedimento para um segundo bolo.
- 5 Espera que os bolos arrefeçam, desenforma e corta em 8 retângulos equivalentes.

6 Coloca os pequenos bolos em fila num prato retangular. Polvilha o primeiro e o terceiro vagão com chocolate em pó , o segundo e o quarto com açúcar em pó e assim sucessivamente.

7 Decora a parte de cima dos vagões a gosto. Utiliza bolachas pequenas e redondas para as rodas.