

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate das Princesas

40 min. Médio Económico 10 doses

Ingredientes

4 ovos
150 g de açúcar
125 g de manteiga
100 g de farinha
100 g de massapão branco
12 chupa-chupas
2 c. de sopa de açúcar em pó
1 saqueta de fermento
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	348,3 kcal	17%*
Proteínas	4,8 g	10%*
Lípidos	21,0 g	30%*
Hidratos de Carbono	34,0 g	13%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 5 (180°C). Derreta o chocolate e acrescente a manteiga.
2. Numa tigela, misture os ovos e o açúcar, o fermento e depois a farinha. Deite o chocolate derretido e mexa para obter uma massa homogénea.
3. Deite o preparado para uma forma redonda untada com manteiga e polvilhada com farinha. Coloque o bolo no forno e deixe cozer cerca de 25/30 minutos. Deixe repousar 5 minutos antes de desenformar o bolo.
4. Para decorar: estenda o massapão rosa de forma a cobrir o bolo.
5. De seguida, estenda o massapão branco. Coloque os corta massas por cima, de forma a fazer os corações, e distribua-os em volta do bolo.

6 Salpique com os pequenos bombons e coloque os restantes em forma de morango no meio. Espete as velas e os chupa-chupas. Para terminar, polvilhe com o açúcar em pó.