



Receitas de Sobremesas

Receitas de 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

<b>Energia</b>	348,3 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	4,8 g	10%*
<b>Lípidos</b>	21,0 g	30%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.