



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

<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 homogênea.
- 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.