

Sobremesas Bolos

Doce Tentação

35 min. Difícil Económico 8 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado NESTLÉ
2 gemas de ovo
1 chavena de chá de nozes partidas
200 ml de Natas LONGA VIDA
1 c. de sopa de chocolate em pó
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
4 c. de sopa de farinha
8 ovos
8 c. de sopa de açúcar
1 c. de sopa de manteiga
1 c. de sobremesa de fermento

Informação nutricional

Energia	707,4 kcal	35%*
Proteínas	16,5 g	33%*
Lípidos	39,6 g	57%*
Hidratos de Carbono	58,2 g	22%*

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

Preparação

1. Massa: bata as claras em castelo, as gemas e o açúcar até ficar um creme fofo. Depois, misture suavemente a farinha peneirada juntamente com o chocolate e o fermento e leve ao forno numa forma redonda (sem buraco, untada ou de silicone) durante aproximadamente 45m (faça o teste do palito).
2. Recheio: leve o leite condensado, a manteiga e as gemas ao lume e mexa até se desprender do fundo do tacho. Depois de retirar do lume, junte o chocolate em pó e misture bem com as natas.
3. Cobertura: deite as natas numa tigela e leve a banho maria até a água ferver. Apague o lume e misture o chocolate partido em pedaços. Mexa até formar um creme homogéneo. Deixe a arrefecer.
4.

Após estar frio, corte o bolo ao meio. Coloque o recheio e depois a cobertura. Decore com metades de nozes e fios de ovos (opcional). Sugestão: acompanhe a fatia de bolo com uma bola de gelado de baunilha ou menta.