



Sobremesas Bolos

Doce Tentação

🕒 35 min.

🔒 Díficil

💰 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.