



Sobremesas Bolos

## Bolo Perdição

65 min.

Fácil

Económico

10 doses

### Ingredientes

250 g de farinha  
50 ml de óleo  
1 c. de café de fermento  
2 chavena de leite  
2 latas de Leite Condensado Magro Cozido NESTLÉ  
125 g de chocolate em pó  
1 c. de sopa de manteiga  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
300 g de açúcar branco

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	668,2 kcal	33%*
<b>Proteínas</b>	12,8 g	26%*
<b>Lípidos</b>	18,4 g	26%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	111,8 g	43%*

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

### Preparação

- 1 Unte a forma com margarina e polvilhe com farinha. Ligue o forno a 180°C.
- 2 Deite os ovos, o açúcar e o óleo no liquidificador, e deixe bater bem.
- 3 Noutra tigela misture a farinha com o fermento. Adicione o preparado anterior á farinha, bata bem e junte o chocolate derretido até estar homogéneo.
- 4 Coloque a massa do bolo na forma e leve ao forno até ficar cozido. Depois de cozido, retire do forno e deixe arrefecer um pouco, desenforme e deixe arrefecer totalmente.
- 5 Preparação do recheio: num tacho anti-aderente, deite leite condensado e junte o chocolate em pó, misture tudo muito bem. Junte as duas chavenas de leite e por fim a manteiga. Coloque em lume brando e mexa

sempre até engrossar. Quando o molho estiver bem grosso está pronto. Apague o lume e deixe arrefecer.

- 6 Depois de tudo frio, corte o bolo ao meio e recheie com metade do creme. Cubra o bolo com a outra metade do creme, e polvilhe com as pepitas de chocolate.