



Sobremesas Bolos

## Bomba de Chocolate com Molho de Chocolate e Natas

60 min.

Médio

Económico

13 doses

### Ingredientes

100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
100 g de manteiga  
100 g de açúcar  
85 g de farinha  
25 g de cacau em pó  
2 ovos  
1 saqueta de fermento em pó  
3 c. de sopa de leite meio gordo UHT  
100 ml de leite meio gordo UHT  
25 g de manteiga  
200 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	312,1 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	4,3 g	9%*
<b>Lípidos</b>	18,4 g	26%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	24,1 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Rale o chocolate e misture com as 3 colheres de sopa leite, os ovos batidos, os 100g de manteiga amolecida, os 100g de açúcar, o cacau, a farinha e o fermento, até obter uma massa homogénea.
- 2 Verta o preparado para uma forma esférica e coloque no forno a lume médio, pré-aquecido, durante 40 min (o centro do Bolo deverá ficar húmido)
- 3 Molho de Chocolate: coloque o açúcar ao lume, num tacho, até ficar caramelizado. Nesse momento, adicione o leite e as natas. Deixe cozer até o caramelo estar diluído, nesse momento adicione a manteiga e o chocolate em lascas. Deixe cozer por mais uns minutos, em lume brando, mexendo sempre até o chocolate derreter.

4 Desenforme o bolo e sirva acompanhado do molho quente.