



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 312,1 kcal | 16%* |
| Proteínas | 4,3 g | 9%* |
| Lípidos | 18,4 g | 26%* |
| Hidratos de Carbono | 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.