



Sobremesas Bolos

## Bolo de Chocolate com Amêndoa

🕒 40 min.

👤 Médio

💰 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

100 g de manteiga  
50 g de manteiga sem sal  
125 g de açúcar  
125 g de amêndoas moídas  
4 ovos  
1 saqueta de fermento em pó  
200 ml de Natas LONGA VIDA  
350 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	447,3 kcal	22%*
<b>Proteínas</b>	6,9 g	14%*
<b>Lípidos</b>	31,2 g	45%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	25,5 g	10%*

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

### Preparação

- 1 Derreta 150g de chocolate partido e 100g de manteiga.
- 2 Numa tigelata bata as gemas com o açúcar até que fiquem cremosas.
- 3 Junte ao preparado anterior o chocolate derretido, as amêndoas, a levedura e por ultimo incorpore as claras em castelo.
- 4 Verta o preparado para uma forma untada e leve ao forno a 180° durante 30 minutos.
- 5 **PARA A COBERTURA:** Leve as natas ao lume até que ferverem. Retire do lume e acrescente 200g de chocolate partido em pedaços e 50g de manteiga sem sal. Mexa até obter um creme homogéneo.

6 Cubra o bolo com o preparado anterior e coloque-o no frigorífico até que a cobertura tenha endurecido.