

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate e Morangos

80 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

100 g de farinha
120 g de açúcar
100 g de manteiga
3 ovos
1 c. de chá de fermento em pó
12 morangos
açúcar em pó e flores comestíveis (opcional)
250 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
100 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	455,4 kcal	23%*
Proteínas	6,3 g	13%*
Lípidos	26,5 g	38%*
Hidratos de Carbono	40,1 g	15%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180º.
2. Derreta 75 g de manteiga com 125 g de chocolate no micro-ondas e deixe arrefecer completamente.
3. Separe as claras das gemas e bata as gemas com metade do açúcar até dobrarem de volume. Misture com o chocolate e a manteiga até os ingredientes ficarem todos integrados. Junte a farinha peneirada, o fermento em pó e misture bem.
4. Bata as claras em castelo. Quando estiverem quase batidas, adicione o resto do açúcar e continue a bater. Junte-as ao preparado anterior, e envolva suavemente para que a mistura não baixe.

5 Deite numa forma de 21 cm x 11 cm, previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve ao forno durante 20 minutos a 180º. Baixe a temperatura para 160º, cubra a forma com papel de alumínio e leve ao forno durante mais 30 minutos.

6 Desenforme e deixe arrefecer em cima de uma rede.

7 PARA A COBERTURA: aqueça 100 ml de natas. Quando começar a ferver, retire a caçarola do lume e adicione o resto do chocolate partido e da manteiga. Mexa até o chocolate estar completamente derretido. Espalhe por cima do bolo e deixe arrefecer.

8 Lave e seque bem os morangos e coloque por cima. Polvilhe com açúcar em pó e decore com flores comestíveis.