



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

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

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°.
- 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 180°. Baixe a temperatura para 160°, 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.