



Sobremesas Bolos

## Bolo de Chocolate com Cobertura

75 min.

Fácil

Económico

10 doses

### Ingredientes

250 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
6 ovos  
350 g de farinha  
16 g de levedura em pó  
200 g de açúcar  
175 g de manteiga  
300 ml de leite  
100 ml de Natas LONGA VIDA para bater  
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	624,6 kcal	31%*
<b>Proteínas</b>	10,8 g	22%*
<b>Lípidos</b>	33,7 g	48%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	62,5 g	24%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180 graus.
- 2 Derreta 250 g de chocolate com a manteiga no microondas e mexa.
- 3 Bata os ovos com o açúcar até branquear. Incorpore o preparado anterior e 300 ml de leite, e bata novamente.
- 4 Adicione a farinha, o fermento e misture.
- 5 Verta a massa numa forma previamente untada e polvilhada com farinha. Coloque no forno a 180 graus durante 45 minutos.

6 Retire do forno, deixe repousar cerca de 10 minutos e desenforme.

7 COBERTURA: Aqueça as natas e quando começarem a ferver, retire a panela do lume. Adicione 100g de chocolate picado e mexa até derreter. Deixe arrefecer um pouco e verta sobre o bolo.