



Sobremesas Bolos

## Bolo de Chocolate e Nata

85 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
5 ovos  
100 g de farinha de amêndoa  
125 g de açúcar  
200 ml de Natas LONGA VIDA para bater  
groselha q.b.  
4 c. de sopa de compota

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	412,2 kcal	21%*
<b>Proteínas</b>	8,0 g	16%*
<b>Lípidos</b>	21,1 g	30%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	34,0 g	13%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 170 graus. Derreta o chocolate em banho-maria e reserve.
- 2 Separe as gemas das claras e bata as gemas com 125 g de açúcar até branquear. Incorpore o chocolate derretido e misture.
- 3 Bata as claras até ficarem firmes e misture 1/4 no preparado anterior.
- 4 Incorpore a farinha de amêndoas peneirada e misture. Adicione aos poucos as claras restantes e mexa.
- 5 Verta a mistura numa forma com cerca de 18cm, forrada com papel vegetal e previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha. Leve ao forno durante uma hora.
- 6 Retire do forno, desenforme e deixe esfriar. Parta o bolo ao meio (na horizontal) e espalhe a compota.

7 Bata as natas com o açúcar e espalhe sobre o bolo. Sirva decorado com groselhas.