



Sobremesas Bolos

## Bolo Mousse de Chocolate e Smarties

38 min.

Médio

Económico

9 doses

### Ingredientes

4 ovos  
120 g de açúcar  
120 g de farinha  
10 bolachas  
370 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
30 g de manteiga  
300 ml de Natas LONGA VIDA para bater  
SMARTIES q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	554,9 kcal	28%*
<b>Proteínas</b>	8,5 g	17%*
<b>Lípidos</b>	26,6 g	38%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	52,4 g	20%*

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

### Preparação

- 1** MOUSSE: Derreta 170 g de chocolate, adicione a manteiga amolecida no chocolate ainda quente e 150 g de natas batidas. Leve ao frigorífico durante 1 hora.
- 2** GANACHE: Derreta 100g de chocolate com 100 ml de natas e misture. Coloque no frigorífico. Pré-aqueça o forno a 180 ° C.
- 3** Bater os ovos e o açúcar com a batedeira até duplicar o volume. Adicione a farinha e misture delicadamente. Verta numa forma retangular previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha. Esmalhe as bolachas e polvilhe por cima do preparado que colocou na forma.
- 4** Coloque no forno durante 18 minutos. Deixe esfriar e abra o bolo ao meio (horizontalmente). Espalhe a mousse e feche o bolo.
- 5** Cubra o topo do bolo com 100 g chocolate derretido e 50 ml de natas quentes. Utilizando a ganache e um saco de pasteleiro decore as bordas do bolo e desenhe uma árvore de natal no centro. Finalize com os

Smarties a gosto.