



Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate KITKAT

🕒 120 min.

🕒 Médio

🏠 Económico

👤 20 doses

Ingredientes

- 5 ovos
- 200 g de açúcar
- 120 g de farinha com fermento
- 3 c. de sopa de cacau em pó
- 20 KITKAT minis
- SMARTIES q.b.
- 400 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 280 g de Natas LONGA VIDA para bater
- 1 c. de chá de extrato de baunilha

Informação nutricional

Energia	272,5 kcal	14%*
Proteínas	4,4 g	9%*
Lípidos	13,0 g	19%*
Hidratos de Carbono	26,9 g	10%*

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180 graus.
- 2 Bata os ovos e o açúcar muito bem durante aproximadamente 8 minutos até endurecer.
- 3 Noutra tigela, misture a farinha com o cacau. Adicione a farinha gradualmente e mexa com movimentos circulares.
- 4 Cubra com papel manteiga, o fundo de um molde com cerca de 22 cm de diâmetro (de preferência com fundo removível) e verta a mistura de chocolate.
- 5 Coloque no forno a 180 graus por 30 minutos. Deixe esfriar e corte o bolo na horizontal.

- 6 GANACHE: Aqueça as natas numa panela em lume médio e coloque o chocolate picado numa tigela. Quando estiver quase a ferver, verta as natas sobre o chocolate.
- 7 Deixe por 1 minuto e, em seguida, misture até obter uma mistura suave e homogénea. Adicione o extrato de baunilha e deixe esfriar um pouco até ficar à temperatura ambiente.
- 8 Coloque a ganache na batedeira e bata por 1-2 minutos até obter uma mistura macia e fofa.
- 9 Espalhe 1/3 da ganache e feche o bolo. Espalhe a ganache restante no topo e na lateral do bolo.
- 10 Decore ao lado com KitKats e Smarties a gosto.