



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

<b>Energia</b>	272,5 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	4,4 g	9%*
<b>Lípidos</b>	13,0 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.