



Sobremesas Bolos

## Bolo de Páscoa

70 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
200 ml de Natas LONGA VIDA para bater  
75 ml de água  
200 g de açúcar  
125 g de farinha  
4 ovos  
de sal  
manteiga q.b.  
3 c. de sopa de geleia de groselha

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	565,6 kcal	28%*
<b>Proteínas</b>	8,9 g	18%*
<b>Lípidos</b>	19,4 g	28%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	71,7 g	28%*

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

### Preparação

- 1** BOLO: Bata os ovos e o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada que tenha triplicado o seu volume.
- 2** Adicione a pitada de sal e junte a farinha peneirada gradualmente, com movimentos suaves e envolventes de modo a obter uma mistura homogénea e sem grumos.
- 3** Verta a mistura dentro de um molde untado com manteiga com cerca de 20 cm e coza durante 20/25 minutos num forno pré-aquecido a 180° C. Desenforme e deixe esfriar.
- 4** XAROPE: Coloque uma panela em lume brando com o açúcar e a água e cozinhe durante 2/3 minutos até ganhar um pouco de consistência. Deixar esfriar.

**5**

GANACHE: Coloque as natas a aquecer, quando começar a ferver, adicione o chocolate picado e mexa até ficar com a consistência de um creme. Deixe esfriar e leve ao frigorífico durante algumas horas até ganhar alguma consistência. Retire do frigorífico e deixe à temperatura ambiente.

- 6 Corte o bolo em três partes iguais, horizontalmente.
- 7 Pincele a base com o xarope e posteriormente espalhe por cima a ganache de chocolate.
- 8 Pincele a parte do meio do bolo com o xarope e barre a geleia. Volte a montar o bolo e pincele o topo do bolo com o xarope.
- 9 Cubra o bolo na sua totalidade com o resto da ganache. Nas laterais, espalhe as amêndoas. 10. Decore a gosto com materiais de Páscoa.