



Sobremesas Bolos

## Bolo de Trufa com Pistácios e Framboesas

🕒 95 min. ⌚ Médio 🏠 Económico ✂ 14 doses

### Ingredientes

300 g de farinha  
300 g de açúcar  
5 ovos  
80 g de óleo de girassol  
200 ml de leite  
1 c. de sopa de sumo de limão  
16 g de levedura em pó  
1 c. de chá de extrato de baunilha  
1 pitada de sal  
200 ml de Natas LONGA VIDA para bater  
75 g de framboesas  
50 g de pistácios sem sal  
150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ SOBREMESAS

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	370,9 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	6,4 g	13%*
<b>Lípidos</b>	14,7 g	21%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	46,9 g	18%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 170°.
- 2 Misture o leite com o sumo de limão e reserve durante alguns minutos.
- 3 Bata os ovos com o açúcar e com a baunilha até obter uma mistura volumosa.

- 4 Adicione o óleo de girassol, gradualmente, e vá mexendo.
- 5 Misture a farinha, com o fermento e com o sal, gradualmente, e intercaladamente vá adicionando o leite. Comece e termine com a farinha.
- 6 Misture com movimentos envolventes e suaves até obter uma mistura homogénea.
- 7 Despeje numa forma com 22cm, previamente untada, e leve ao forno durante 50-55 minutos.
- 8 Retire do forno e desenforme, deixe arrefecer por alguns minutos. Corte o bolo em duas metades.
- 9 Aqueça as natas até começarem a ferver. Retire do lume e adicione o chocolate, misture até derreter completamente e deixe arrefecer no frigorífico, aproximadamente durante uma hora.
- 10 Quando o recheio estiver frio ,com ajuda de uma vara/espátula, adicione os pistácios picados e misture.
- 11 Distribua o recheio nas duas metades do bolo.
- 12 Povilhe a cobertura com pistácios e distribua as framboesas a gosto.
- 13 Agora é hora de deliciar-se... Bom apetite!