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

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

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 170º.
2. Misture o leite com o sumo de limão e reserve durante alguns minutos.
3. Bata os ovos com o açucar 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!