



Sobremesas

Sem Lactose

## Bolo de Laranja e Cobertura de Chocolate Sem Glúten

60 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

4 ovos  
70 g de amido de milho  
130 g de açúcar  
1 c. de chá de fermento em pó  
sumo e raspa de 1 laranja pequena

#### PARA O CREME:

400 g de puré de batata doce  
2 c. de sopa de mel  
70 g de Nesquik Extra Choc NESTLÉ

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	242,4 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	3,4 g	7%*
<b>Lípidos</b>	2,3 g	3%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	51,5 g	20%*

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

### Preparação

- 1 Pré aqueça o forno a 180°C. Forre um tabuleiro de 25cm 25cm, com papel vegetal e reserve.
- 2 Separe as gemas das claras e bata estas últimas em castelo. Reserve.
- 3 Noutra taça bata o açúcar com as gemas durante 5 minutos até obter uma mistura fofa. Acrescente o amido de milho com o fermento em pó. Misture bem. Adicione o sumo e raspa de laranja e misture mais um pouco.
- 4 Por fim acrescente as claras em castelo envolvendo tudo muito bem. Coloque o preparado no tabuleiro e leve a cozer por cerca de 25 minutos. Retire e desenforme depois de 15 minutos. Corte o quadrado de bolo em 2 partes iguais. Reserve.

- 5 Lave bem as batatas-doce e corte em rodela, mesmo com a casca. Leve a cozer em água quente cerca de 30 minutos ou até as mesmas estarem cozidas. Retire da água e descarte a pele. Com a ajuda de um esmagador de batata ou um passe-vite reduza as batatas a puré. Pese 400 gr do puré para a preparação do creme.
- 6 Num liquidificador ou num processador coloque o puré de batata-doce, o mel e o Nesquik Extra Choc da Nestlé. Misture tudo muito bem.
- 7 Coloque metade do creme sobre uma das partes do bolo. Depois disponha sobre o creme o restante bolo e termine com o restante creme. Decore a gosto e com raspa de laranja.