



Sobremesas Bolos

## Bolo com Cobertura de Chocolate

🕒 20 min.

👉 Fácil

👤 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

1 lata de Doce de Leite Condensado NESTLÉ com Chocolate  
2 ovos  
200 g de açúcar  
2 dl de leite  
200 g de farinha  
1 c. de chá de fermento em pó  
50 g de manteiga

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	301,2 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	4,9 g	10%*
<b>Lípidos</b>	7,6 g	11%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	58,3 g	22%*

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

### Preparação

- 1 Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme homogéneo.
- 2 Junte o leite e os ovos e misture.
- 3 Adicione a farinha e o fermento e bata tudo muito bem.
- 4 Leve ao forno pré-aquecido a 180°C, numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha, durante 45 minutos.
- 5 Retire do forno e cubra o bolo com o leite condensado com Chocolate.
- 6 Decore com raspas de chocolate.