



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 301,2 kcal | 15%* |
| Proteínas | 4,9 g | 10%* |
| Lípidos | 7,6 g | 11%* |
| Hidratos de Carbono | 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.