



Sobremesas Bolos

## Bolo de Chocolate com Natas Longa Vida

30 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
80 g de manteiga  
2 claras de ovo  
100 g de farinha  
100 g de açúcar  
manteiga para untar q.b.  
150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
250 ml de Natas LONGA VIDA  
10 g de manteiga

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	485,4 kcal	24%*
<b>Proteínas</b>	4,3 g	9%*
<b>Lípidos</b>	23,4 g	33%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	48,4 g	19%*

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

### Preparação

- 1 Parta o chocolate em pedaços e leve-os a derreter em banho-maria ou no microondas.
- 2 À parte, derreta a manteiga. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
- 3 Deite as gemas num recipiente, mexa ligeiramente e junte-lhes o chocolate derretido e a manteiga. Misture bem.
- 4 Adicione a farinha e volte a mexer. Bata as 8 claras em castelo e junte-lhes o açúcar pouco a pouco, sem parar de bater até que fiquem brilhantes.
- 5 Adicione-as à mistura de chocolate e mexa delicadamente.

- 6 Unte uma forma com manteiga, deite-lhe dentro a massa e leve ao forno a 180 graus durante 40 minutos.
- 7 Retire, deixe repousar 10 minutos, desenforme e deixe que fique bem frio.
- 8 Prepare a cobertura: Parta o chocolate em pedaços, deite-os num recipiente, misture-lhes as natas e leve ao lume em banho-maria.
- 9 Deixe o chocolate derreter, retire do banho-maria, junte a manteiga, mexa bem e deixe arrefecer.
- 10 Cubra completamente o bolo com o preparado de chocolate.
- 11 Leve ao frio durante duas horas antes de servir. Decore a gosto.
- 12 Nota do Chefe Este bolo fica ainda mais saboroso se for servido com chantilly.