



Sobremesas Bolos

Rolo de Chocolate com Café

30 min.

Fácil

Económico

6 doses

Ingredientes

PARA A MASSA:

- 100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 20 g de manteiga
- 5 gemas de ovos
- 80 g de açúcar
- 100 g de farinha
- 6 claras de ovo
- manteiga para untar q.b.

PARA O RECHEIO:

- 1/2 dl de leite
- 1 c. de chá de NESCAFÉ Clássico
- 2 latas de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 5 gemas de ovo
- 50 g de farinha
- 20 g manteiga

Informação nutricional

Energia	795,7 kcal	40%*
Proteínas	19,8 g	40%*
Lípidos	30,6 g	44%*
Hidratos de Carbono	109,1 g	42%*

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

Preparação

- 1 Prepare o recheio. Leve ao lume o leite, junte-lhe o Nescafé e deixe-o ferver.
- 2 Numa tigela misture o leite condensado com as gemas, adicione-lhes a farinha, mexa e junte o leite quente em fio, sem parar de mexer.

- 3 Deite o preparado num tacho, misture-lhe a manteiga e leve ao lume, mexendo sempre, até engrossar.
- 4 Retire do lume, deite o creme numa tigela e deixe-o arrefecer.
- 5 Prepare a massa. Parta o chocolate em pedaços, junte-lhes a manteiga e leve a derreter em banho-maria.
- 6 Numa tigela, bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura clara. Adicione-lhe a farinha e mexa.
- 7 Junte o chocolate derretido e volte a mexer. Bata as claras em castelo e misture-as delicadamente ao preparado de chocolate.
- 8 Forre um tabuleiro com papel vegetal e unte-o com manteiga. Deite dentro a massa e espalhe bem.
- 9 Leve ao forno a 180 graus durante 20 minutos.
- 10 Desenforme o bolo sobre um pano, retire o papel e deixe-o arrefecer.
- 11 Espalhe o creme sobre o bolo, enrole-o com a ajuda do pano e coloque-o numa torteira.
- 12 Decore a gosto.